

Erstikio STAUTAS RAMŪNUI

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2012-11-08 08:46:37
Receptas modifikuotas: 2012-12-02 13:22:17

OG: 1.054
FG: 1.013
ABV: 5.4 %
IBU: 26
EBC: 61
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2022-11-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (čekiškas)	3.0	3.500	79.5
Kepintas salyklas (sausas) *	50.0	0.400	9.1
Degintas salyklas	1200.9	0.150	3.4
Karamelinis salyklas	230.2	0.150	3.4
Kepintas salyklas (šlapias) **	100.1	0.100	2.3
Skrudinti miežiai	1000.8	0.100	2.3
		<u>4.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	-	15.9	25.6	<u>13</u> 13	60

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04 (šlapios, naudotos)	60.0

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.
** Išmirkytas salyklas pakepintas ant keptuvės. Kepintas tol, kol lieka sausas ir traškus. Spalva įgavo lengvo rusvumo.

Salinimas:

- pilama 11L / 78°C vandens;
- 60 min ~68°C (1:2,5);
- tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų.
antrinė - be antrinės.