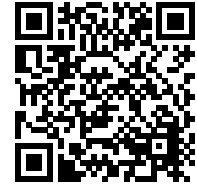


Erstikio VIKING AMARILLO

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-02-11 10:41:11
Receptas modifikuotas: 2013-03-05 07:29:41

OG: 1.053
FG: 1.011
ABV: 5.5 %
IBU: 33
EBC: 13
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2025-02-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (VikingMalt)
Bazinis salyklas (kepintas sausas)*

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	87.5
50.0	0.500	12.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Amarillo
Amarillo

Forma -
Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.6	24.0	20	60
9.6	8.9	15	15
		<hr/> 35	

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.

Salinimas:

- pilama 8L / 57°C vandens;
- 8 min ~50°C (1:2);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+15L);

Fermentacija:

pirminė - 12 dienų
antrinė - be antrinės