

Erstikio ŽMONOS TAMSUSIS 2

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Vaisinis alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-08-28 15:58:46
Receptas modifikuotas: 2013-10-01 08:20:59

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.0 %
IBU: 26
EBC: 41
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2020-09-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis slykklas
Karamelinis slykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.500	80.5
240.2	0.850	19.5
	<hr/> 4.350	

Apyniai

Pavadinimas

Citra
Citra

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Aromatui (virimui)
Virimui (kartumui)

AA (%)

13.0
13.0

IBU

24.0
1.7

Kiekis (g)

15

5
20

Laikas

45
5

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (Šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salinimas:

- pilama 9L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos
antrinė - be antrinės*

* 2,5 litrai perpilta į antrinę su naminėmis avietėmis.