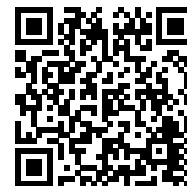


Erstikio SCHWARZ

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Schwarzbier
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-12-19 16:29:52
Receptas modifikuotas: 2014-01-25 12:34:08

OG: 1.053
FG: 1.015
ABV: 5.0 %
IBU: 28
EBC: 57
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2022-05-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Biržų)
Miežiniai dribsniai
Juodas salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.200	84.0
3.0	0.400	8.0
1000.8	0.300	6.0
240.2	0.100	2.0
	<hr/> 5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Motueka

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

15.5
7.0

IBU

21.9
6.1

Kiekis (g)

12
15

27

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salinimas:

- Į salinimo indą dedamas bazinis ir karamelinis salyklai bei dribsniai;
- pilama 9,5L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 4,5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3);
- 1/2 mentalo perkeliama į puodą, užverdama, paverdama 10 min;
- Į likusį mentalą salinimo inde dedamas juodas salyklas;
- Pavirintas salyklas grąžinamas atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+18L);

Fermentacija:

10 dienų prie 10°C
4 dienos prie 18°C