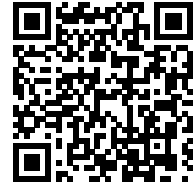


Erstikio WOOD-GROUSE IN OAK

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-01-29 19:32:55
Receptas modifikuotas: 2014-02-21 10:18:11

OG: 1.074
FG: 1.017
ABV: 7.4 %
IBU: 38
EBC: 10
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	4.0	3.500	92.1
Konditerinis cukrus (baltas)	2.0	0.300	7.9
		<u>3.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget (U.S)	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.0	25.4	10	60
Cascade (N.Z.)	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.0	12.6	<u>15</u>	15
					25	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Top	6.0

Pastabos

Salinimas:

- pilama ~7L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama ~3,5L / 100°C vandens;
- 120 min ~65°C (1:3);
- 1/2 mentalo užverdama, paverdama 10 min;
- tekinama ~80°C vandeniui (+10L);

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos
antrinė - 6 dienos (su ažuolo žieve)

Džiovinata lietuviško ažuolo žievė į antrinę

Žievė nulupta nuo maždaug 15 mm diametro lietuviško ažuolo šakos, sudžiovinata. Sudžiovinus buvo nušveista žievės viršutinė dalis. Prieš dedant į antrinę, žievė buvo 30 min kaitinta orkaitėje 150°C temperatūroje. Ištraukus ir atušinus, sulaužyta mažesniais gabaliukais, sudėta į maišelį su akmeniu antrinei.