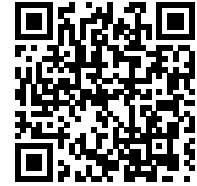


Erstikio KARMELIS

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 91 %
Stilius: Amerikietiškas rudasis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-10-20 14:33:10
Receptas modifikuotas: 2014-10-31 11:52:20

OG: 1.059
FG: 1.013
ABV: 6.1 %
IBU: 25
EBC: 31
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2020-10-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.500	87.5
240.2	0.500	12.5
	<u>4.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Motueka
Apollo
Cascade

Forma

Spurgai
Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

8.0
18.0
5.0

IBU

7.5
12.7
5.0

Kiekis (g)

8
6
15
29

Laikas

60
60
15

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)
antrinė - xx dienų (aplinkos temperatūra xx°C)