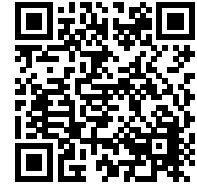


Erstikio GREEN BULLET

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-01-09 04:57:40
Receptas modifikuotas: 2016-01-18 20:28:11

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.3 %
IBU: 32
EBC: 13
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2022-09-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.950	97.5
240.2	0.100	2.5
	<hr/> 4.050	

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet (New Zealand)
Green Bullet (New Zealand)
Green Bullet (New Zealand)

Forma

Spurgai
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

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

AA (%)

13.0
13.0
13.0

IBU

23.6
7.8
0.7

Kiekis (g)

15
10

10
35

Laikas

60
15
1

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale (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 užvirinama, verdama 5 min, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)
antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)