

Erstikio ABBAYE

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-02-14 08:24:03
Receptas modifikuotas: 2016-03-14 21:07:52

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 23
EBC: 13
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.900 | 97.5 |
| 241.6 | 0.100 | 2.5 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Northern Brewer
Northern Brewer

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 7.6 | 15.6 | 15 | 60 |
| 7.6 | 7.8 | 15 | 15 |
| | | <hr/> 30 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye

Kiekis (g)
12.0

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;
- 90 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)