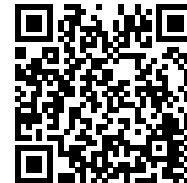


Erstikio DU VIENUOLIAI

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-03-08 18:07:56
Receptas modifikuotas: 2016-04-04 18:44:30

OG: 1.079
FG: 1.005
ABV: 9.7 %
IBU: 18
EBC: 30
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-07-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Dan Sukker Šviesusis Sirupas
Medus (tamsus, grikių)
Karamelinis salyklas
CaraRed salyklas
Melanoidinas
Brown Malt salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	69.0
0.0	0.700	12.1
40.0	0.580	10.0
242.4	0.300	5.2
50.0	0.100	1.7
70.8	0.100	1.7
151.0	0.020	0.3
	5.800	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Brewer's Gold

Forma
Granulės
Granulės

Paskirtis
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
11.3	15.0	12	60
3.9	2.6	12	15
		24	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 13 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)