

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas (Čekiškas)	4.0	4.000	69.0
Dan Sukker Šviesusis Sirupas	0.0	0.700	12.1
Medus (tamsus, grikių)	40.0	0.580	10.0
Karamelinis salyklas	242.4	0.300	5.2
CaraRed salyklas	50.0	0.100	1.7
Melanoidinas	70.8	0.100	1.7
Brown Malt salyklas	151.0	0.020	0.3
		<u>5.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	-	11.3	15.0	12	60
Brewer's Gold	Granulės	-	3.9	2.6	12	15
					<u>24</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew Abbaye (šlapios, naudotos)	60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyklo 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)