

Erstikio VIJOLIŲ MARYNKA 2019

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-10-29 20:14:48
Receptas modifikuotas: 2020-01-05 08:42:36

OG: 1.040
FG: 1.004
ABV: 4.7 %
IBU: 49
EBC: 18
IBU/OG: 1.22 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.800 | 95.0 |
| 244.4 | 0.200 | 5.0 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Marynka naminiai (vakuumuoti)
Marynka naminiai (vakuumuoti)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 7.0 | 37.1 | 40 | 60 |
| 7.0 | 12.0 | 26 | 15 |
| | | <hr/> 66 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Malta kava

Paskirtis

Virimui

Laikas

2 min.

Kiekis

20.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 18°C) +2L
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 23°C)