

Erstikio DRŪLĖNŲ MIKSAS 2019

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-11-07 21:29:07
Receptas modifikuotas: 2019-11-20 07:19:12

OG: 1.038
FG: 1.004
ABV: 4.5 %
IBU: 28
EBC: 19
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2026-06-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.800 | 94.3 |
| 245.4 | 0.230 | 5.7 |
| | 4.030 | |

Apyniai

Pavadinimas

Sybilla ir Prima Donna naminiai
Sybilla ir Prima Donna naminiai

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 6.0 | 23.0 | 30 | 60 |
| 6.0 | 5.0 | 13 | 15 |
| | | 43 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

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 vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 18°C) +2L
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)