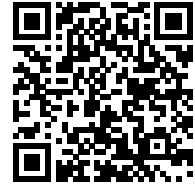


# Basilisk ESB

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2020-11-24 17:13:25  
Receptas modifikuotas: 2023-01-11 11:50:49

OG: 1.055  
FG: 1.011  
ABV: 5.7 %  
IBU: 36  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Crystal malt  
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	5.200	90.9
130.6	0.400	7.0
5.5	0.120	2.1
	5.720	

## Apyniai

### Pavadinimas

East Kent Golding  
East Kent Golding  
East Kent Golding  
East Kent Golding

### Forma

-  
-  
-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.5  
5.5  
5.5  
5.5

### IBU

18.7  
11.7  
5.5  
0.0

### Kiekis (g)

37  
30  
30  
20  
117

### Laikas

60  
30  
10  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Rūgštinis salyklas Vilniaus vandeniui suminkštinti  
22 l vandens  
67° – 60 min  
78° – 45 min (tiek, kad spėtų nutekinti iki užverdant likučiu)  
Nupilti 12 l pirmoko, perlieti 5 l 80° vandens, cirkuliuoti 15 min.  
Iškėlus salyklą jį perlieti dar 4 l 80° vandens ir nuvarvinti.

Virti 60 min  
Aušinti iki 18° ir supilti mieles  
Fermentuoti apie 5 dienas prie 20°  
Pakelti temp iki 21° iki fermentacijos pabaigos  
Cold crash (+2°C), jei yra galimybės

Originalus receptas: <https://beerandbrewing.com/recipe-winterhausen-esb/>  
Apie 2 vol CO2 – 123 g gliukozės