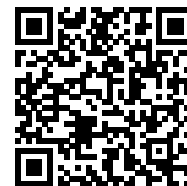


Erstikio RŪSIO PASLAPTIS 5

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2022-11-04 07:32:27
Receptas modifikuotas: 2022-11-25 07:25:28

OG: 1.079
FG: 1.010
ABV: 9.1 %
IBU: 25
EBC: 45
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Nerafinuotas cukranendrių cukrus
Karamelinis salyklas
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	81.3
5.0	0.750	12.2
203.2	0.300	4.9
1417.6	0.100	1.6
	<hr/> 6.150	

Apyniai

Pavadinimas

Naminių apynių miškas (6 rūšys)

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.0

IBU

25.1

Kiekis (g)

51

Laikas

60

51

Mielės

Pavadinimas

BE-256 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
• 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
• 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 16°C) +0L
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)