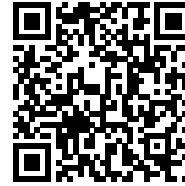


Erstikio KŪJIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 90 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2023-10-27 11:17:08
Receptas modifikuotas: 2023-11-17 07:10:36

OG: 1.059
FG: 1.008
ABV: 6.7 %
IBU: 34
EBC: 17
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.9
242.6	0.170	4.1
	4.170	

Apyniai

Pavadinimas

Fredos Derlingieji (naminiai)

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

5.0

IBU

33.6

Kiekis (g)

60

Laikas

60

60

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 120 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 13 dienų (aplinkos temperatūra 22°C)

antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)