

Erstikio TRADICINIS BOCK

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Dunkles Bock
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-02-11 19:31:00
Receptas modifikuotas: 2013-03-19 08:31:43

OG: 1.068
FG: 1.012
ABV: 7.4 %
IBU: 25
EBC: 36
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Viking Malt)
Kepintas salyklas (sausas) *
Melanoidinas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.500	70.0
100.1	1.000	20.0
70.1	<u>0.500</u>	10.0
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Tradition

Forma Paskirtis

-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.5	21.4	12	60
6.5	3.7	<u>10</u>	15
		22	

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

50.0

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje.

Salinimas:

- pilama 9L / 57°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:1,8);
- pilama 5L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:2,8);
- 1/2 mentalo verdama 10 min, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniu (+13L);

Fermentacija:

pirminė - 13 dienų 10C; 6 dienos 20C
lageriavimas - buteliuose prie 10C