

Erstikio TAMSIAI RUDAS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 87 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-06-12 07:50:10
Receptas modifikuotas: 2014-07-08 08:06:15

OG: 1.053
FG: 1.014
ABV: 5.1 %
IBU: 26
EBC: 60
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)

Brown Malt

Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 3.300 | 82.5 |
| 500.4 | 0.500 | 12.5 |
| 800.6 | 0.100 | 2.5 |
| 240.2 | 0.100 | 2.5 |
| | <u>4.000</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Apollo

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

18.0

IBU

25.5

Kiekis (g)

12

Laikas

60

12

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;

1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

• pilama ~8L / 55°C vandens;

• 10 min ~50°C (1:2);

• pilama ~4L / 100°C vandens;

• 60 min ~65°C (1:3);

• 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;

• tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 17°C)

antrinė - 4 dienų (aplinkos temperatūra 25°C)