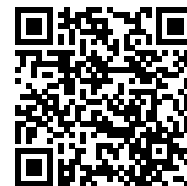


Erstikio A BIT ROASTED

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-07-30 10:38:50
Receptas modifikuotas: 2015-09-29 11:24:44

OG: 1.049
FG: 1.014
ABV: 4.6 %
IBU: 29
EBC: 19
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.950	98.8
1003.8	0.050	1.3
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Nugget

Forma

Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

15.0

IBU

29.1

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

M03 UK Dark Ale

Kiekis (g)

10.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 75 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 23°C)
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)