

Erstikio TWO BIT ROASTED

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-08-12 08:27:22
Receptas modifikuotas: 2015-09-29 11:25:22

OG: 1.051
FG: 1.012
ABV: 5.1 %
IBU: 29
EBC: 28
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Skrudinti miežiai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.900 | 97.5 |
| 1006.8 | 0.100 | 2.5 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Nugget
Nugget

Forma

Spurgai
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

15.0
12.8

IBU

28.6
0.0

Kiekis (g)

15
5

20

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

M03 UK Dark Ale (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

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;
- 60 min ~63°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 21°C)
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)