

Erstikio reNEW

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-12-17 05:46:46
Receptas modifikuotas: 2017-02-18 05:26:48

OG: 1.053
FG: 1.010
ABV: 5.6 %
IBU: 49
EBC: 16
IBU/OG: 0.92 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	96.4
242.2	0.150	3.6
	4.150	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Spalt Select

Forma

Granulės
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.0
3.0

IBU

43.3
5.4

Kiekis (g)

31
30
61

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Greipfruto žievelė

Paskirtis

Antrinei fermentacijai

Laikas

2 d.

Kiekis

10.0 g

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 ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 11 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)