

Erstikio JUST IN TIME

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-03-21 18:03:47
Receptas modifikuotas: 2017-03-30 00:54:24

OG: 1.051
FG: 1.008
ABV: 5.6 %
IBU: 35
EBC: 19
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2025-08-03

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)	4.0	4.300	95.6
Karamelinis salyklas	241.2	0.200	4.4
		4.500	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	14.5	31.0	15	60
Saaz	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	4.2	15	15
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Salyklo malimas:
1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:
• pilama ~9L / 55°C vandens;
• 5 min ~50°C (1:2);
• pilama ~4,5L / 100°C vandens;
• 60 min ~64°C (1:3);
• 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
• tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:
pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)