

Erstikio GOOD TO GO

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-03-16 10:39:01
Receptas modifikuotas: 2019-03-28 23:02:55

OG: 1.045
FG: 1.004
ABV: 5.3 %
IBU: 26
EBC: 13
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio slykklas (Maltosa)
Karamelinis slykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
241.6	0.100	2.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Mosaic
Cascade

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

12.4
5.0

IBU

25.8
0.0

Kiekis (g)

15

10
25

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas slykklas maltas smulkiai

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)