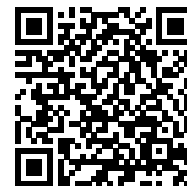


# Erstikio KITOKIA IPA

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Belgiškas IPA  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2021-04-21 06:24:39  
Receptas modifikuotas: 2021-05-03 21:03:06

OG: 1.048  
FG: 1.004  
ABV: 5.8 %  
IBU: 72  
EBC: 18  
IBU/OG: 1.50 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
241.4	0.200	5.0
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Herkules

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

17.0

### IBU

72.3

### Kiekis (g)

30

### Laikas

60

---

30

## Mielės

### Pavadinimas

BE-256 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas sumalta labai smulkiai;

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)

antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)