

Erstikio DUONOS GIRA "PAPRASTOJI"

Kiekis: 8 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Gira
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2011-05-24 12:13:30
Receptas modifikuotas: 2013-01-08 14:49:26

OG: 1.040
FG: 1.020
ABV: 2.6 %
IBU: 0
EBC: 24
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Skrudinta juoda duona
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
50.0	0.800	57.1
0.0	0.600	42.9
	<hr/> 1.400	

Mielės

Pavadinimas

Sausos kepimo mielės

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Duona supjaustoma riekelėmis ir riekelės perpjaunamos dar į 4 dalis. Taip susmulkintą duoną skrudiname orkaitėje, kol apskrus. Kuo daugiau apskrus, tuo gira bus tamsesnė ir kartesnė. Paskrudusi duona supilama į kibirą ar kitą indą ir užpilama 9 litrais verdančio vandens bei išmaišius paliekama 24 valandoms. Tada duona išgriebiama, o skystis perkošiamas į rauginimo indą, supilama 0,6 kg cukraus ir maišoma, kol cukrus ištirps. Sausos kepimo mielės pilamos tiesiai į rauginamą skystį ir nemaišoma, o paliekama paviršiuje. Rauginama apie dvi paras. Tada pilstoma į butelius ir parą laikoma vėsioje patalpoje arba šaldytuve.