

Erstikio IPA UNIQUE MALT

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 83 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-09-30 16:17:26
Receptas modifikuotas: 2013-11-12 13:43:16

OG: 1.067
FG: 1.016
ABV: 6.7 %
IBU: 50
EBC: 23
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Maltosa)	3.0	4.300	81.9
Kepintas salyklas (sausas) *	50.0	0.430	8.2
Kepintas salyklas (šlapias) **	200.2	0.270	5.1
Konditerinis cukrus (baltas)	1.0	0.250	4.8
		<u>5.250</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	Spurgai	-	16.0	15.0	9	60
Amarillo	Granulės	-	9.6	31.6	30	45
Saaz	Spurgai	-	4.0	3.3	16	15
Fuggle (išjungus ugnį)	Spurgai	-	5.0	0.1	<u>4</u>	1
					59	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04 (šlapios, naudotos)	60.0

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.
** Išmirkytas salyklas pakepintas ant keptuvės. Kepintas tol, kol lieka sausas ir traškus. Spalva įgavo sodresnio geltonumo.

Salinimas:

- pilama 10L / 58°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3);
- 1/3 salyklo užvirinama, grąžinama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+15L);

Fermentacija:

pirminė - 13 dienų. (išpilstyta 4L)
antrinė - 7 dienos. (15L alaus su 8g SAAZ)