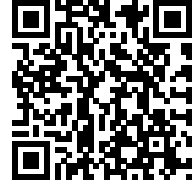


Erstikio PILSNERIS 2015

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 84 %
Stilius: Istorinis alus: Lageris (iki prohibicijos)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-12-22 15:45:36
Receptas modifikuotas: 2015-01-28 08:58:24

OG: 1.053
FG: 1.011
ABV: 5.4 %
IBU: 30
EBC: 6
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekiškas)
Bazinis salyklas (Vikingmalt)
CaraPils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.900	47.5
3.0	1.600	40.0
5.0	<u>0.500</u>	12.5
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus Spurgai Virimui (kartumui)
Columbus Spurgai Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.7	19.8	10	60
16.7	9.8	<u>10</u>	15
		20	

Mielės

Pavadinimas

M84 Bohemian Lager

Kiekis (g)
20.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyklo sumalta labai smulkiai;
1/2 salyklo sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 15 dienų (aplinkos temperatūra 12°C)
antrinė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)