

Erstikio KALVIO IPA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-09-09 13:16:31
Receptas modifikuotas: 2015-10-21 16:51:18

OG: 1.063
FG: 1.009
ABV: 7.1 %
IBU: 53
EBC: 19
IBU/OG: 0.84 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.800 | 96.0 |
| 240.2 | 0.200 | 4.0 |
| | <hr/> 5.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Apollo Spurgai Virimui (kartumui)
Chinook Granulės Aromatui (virimui)
Cascade Granulės Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 17.0 | 37.8 | 20 | 60 |
| 12.0 | 15.2 | 20 | 15 |
| 5.0 | 0.0 | 20 | 0 |
| | | <hr/> 60 | |

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 16°C)
antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)