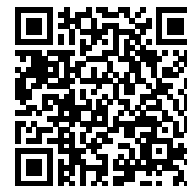


# Erstikio RED IPA

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-02-04 08:50:37  
Receptas modifikuotas: 2016-03-14 21:05:49

OG: 1.058  
FG: 1.010  
ABV: 6.3 %  
IBU: 47  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
BEST Red X salyklas  
Melanoidinas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	80.0
30.0	0.500	10.0
70.6	0.500	10.0
	5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Summit	Granulės	Virimui (kartumui)
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)
Cascade	Granulės	Aromatui (virimui)
Summit	Granulės	Sausam apyniavimui
Cascade	Granulės	Sausam apyniavimui
Columbus	Granulės	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.0	33.2	15	60
13.5	13.1	15	15
5.0	0.4	15	1
17.0	0.0	5	0
5.8	0.0	20	0
16.0	0.0	5	0
		75	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56) (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 vandeni (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 11 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)