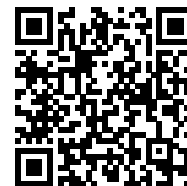


Erstikio SVEIKAS PAVASARI!

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-02-12 18:33:38
Receptas modifikuotas: 2017-03-14 20:51:51

OG: 1.062
FG: 1.008
ABV: 7.0 %
IBU: 32
EBC: 80
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Skrudintas miežių salyklas
Miežiniai dribsniai
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.500 | 81.8 |
| 1205.4 | 0.400 | 7.3 |
| 3.0 | 0.400 | 7.3 |
| 241.0 | 0.200 | 3.6 |
| | 5.500 | |

Apyniai

Pavadinimas

Summit
Saaz

Forma

Granulės
-

Paskirtis

Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

17.0
3.8

IBU

32.1
0.0

Kiekis (g)

15
15
30

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Miežiniai dribsniai:

Paverdami 5 min. mažame kiekyje vandens prieš salinimą.

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeni (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)