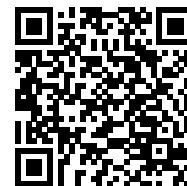


Erstikio DAY OFF

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Geriausias biteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-04-28 00:03:14
Receptas modifikuotas: 2017-05-11 20:31:00

OG: 1.049
FG: 1.005
ABV: 5.8 %
IBU: 43
EBC: 14
IBU/OG: 0.88 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 4.700 | 97.9 |
| 243.6 | 0.100 | 2.1 |
| | <u>4.800</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|-------------|----------|--------------------|
| Columbus | Granulės | Virimui (kartumui) |
| El Dorado | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Saaz | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Saaz | Granulės | Aromatui (virimui) |
| El Dorado | Granulės | Aromatui (virimui) |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 14.0 | 18.2 | 9 | 60 |
| 14.0 | 8.1 | 4 | 60 |
| 3.0 | 2.6 | 6 | 60 |
| 3.0 | 1.9 | 9 | 15 |
| 14.0 | 12.1 | <u>12</u> | 15 |
| | | 40 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas labai rupiai

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 vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)