

Erstikio NOSTALGIJA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-05-20 04:24:33
Receptas modifikuotas: 2017-06-05 19:24:04

OG: 1.048
FG: 1.002
ABV: 6.0 %
IBU: 38
EBC: 10
IBU/OG: 0.80 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	98.8
245.2	0.050	1.2
	4.050	

Apyniai

Pavadinimas

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

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	25.6	12	60
15.0	12.7	12	15
15.0	0.0	20	0
		44	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas labai rupiai

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)
antrinė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)