

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)



2024-09-08

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

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 vandeniu (+20L).

Fermentacija:

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