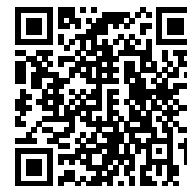


Erstikio DISCO IPA

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-11-14 21:41:23
Receptas modifikuotas: 2019-11-27 06:16:21

OG: 1.038
FG: 1.004
ABV: 4.5 %
IBU: 44
EBC: 15
IBU/OG: 1.16 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 3.800 | 96.2 |
| 245.4 | 0.150 | 3.8 |
| | <u>3.950</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Marynka naminiai (vakuuoti)
Marynka naminiai (vakuuoti)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 7.0 | 31.4 | 35 | 60 |
| 7.0 | 12.9 | <u>29</u> | 15 |
| | | 64 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 16°C) +2L
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)