

Erstikio NUGGET IR CASCADE

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 87 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-11-26 15:19:05
Receptas modifikuotas: 2015-01-12 08:33:01

OG: 1.055
FG: 1.010
ABV: 5.9 %
IBU: 25
EBC: 16
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas
Brown Malt

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.800 | 95.0 |
| 240.2 | 0.100 | 2.5 |
| 150.1 | 0.100 | 2.5 |
| | 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Nugget
Cascade

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

15.6
7.0

IBU

18.2
7.0

Kiekis (g)

10
15
25

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

8.0

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 19°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)