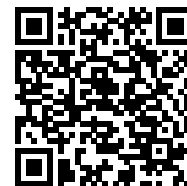


Erstikio TAMS'US LAGERIS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Tarptautinis tamsus lageris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-01-13 10:53:34
Receptas modifikuotas: 2015-03-16 13:45:03

OG: 1.053
FG: 1.009
ABV: 5.8 %
IBU: 21
EBC: 35
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
Melanoidinas
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.900	86.7
240.2	0.350	7.8
70.1	0.200	4.4
1200.9	0.050	1.1
	4.500	

Apyniai

Pavadinimas

Nugget
Cascade

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

15.0
6.0

IBU

17.3
3.9

Kiekis (g)

10
10
20

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

M84 Bohemian Lager (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

100.0

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;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 15 dienų (aplinkos temperatūra 12°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
tretinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C, be mielių)