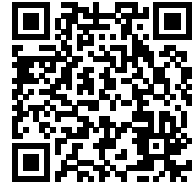


Erstikio OPEN SEASON

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Istorinis alus: Lageris (iki prohibicijos)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-01-15 13:16:15
Receptas modifikuotas: 2016-01-22 07:26:41

OG: 1.050
FG: 1.014
ABV: 4.8 %
IBU: 32
EBC: 13
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.950	97.5
240.2	0.100	2.5
	<hr/> 4.050	

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet (New Zealand)
Green Bullet (New Zealand)
Green Bullet (New Zealand)

Forma

Spurgai
Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.0
13.0
13.0

IBU

23.6
7.8
0.7

Kiekis (g)

15
10

10
35

Laikas

60
15
1

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Lager

Kiekis (g)

12.0

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);
- 1/3 mentalo užvirinama, verdama 5 min, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 20 dienų (aplinkos temperatūra 12->10°C)
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)