

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)



2026-05-30

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 (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 13.0 | 23.6 | 15 | 60 |
| 13.0 | 7.8 | 10 | 15 |
| 13.0 | 0.7 | 10 | 1 |
| | | <hr/> 35 | |

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)