

Erstikio PIRMAS KANAPINIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 86 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-05-26 15:50:05
Receptas modifikuotas: 2016-06-16 21:03:17

OG: 1.054
FG: 1.012
ABV: 5.5 %
IBU: 30
EBC: 13
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.900 | 97.5 |
| 241.8 | 0.100 | 2.5 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Green Bullet
Green Bullet

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

13.0
13.0

IBU

19.8
9.8

Kiekis (g)

13

13
26

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Kanapių sėklos (skrudintos keptuvėje)

Paskirtis

Virimui

Laikas

10 min.

Kiekis

75.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko 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 užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)