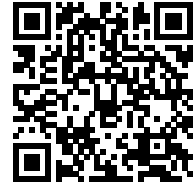


# Erstikio GIMTADIENIO IPA

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-11-03 15:18:01  
Receptas modifikuotas: 2016-11-22 20:32:13

OG: 1.061  
FG: 1.008  
ABV: 7.0 %  
IBU: 59  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	96.2
251.0	0.200	3.8
	<u>5.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Summit	Granulės	Virimui (kartumui)	17.0	44.1	20	60
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	16.0	15.4	15	15
Summit	Granulės	Sausam apyniavimui	17.0	0.0	5	0
Columbus	Granulės	Sausam apyniavimui	16.0	0.0	11	0
Saaz (US)	Granulės	Sausam apyniavimui	3.8	0.0	10	0

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
		<u>61</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56) (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 21°C)  
antrinė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 21°C)