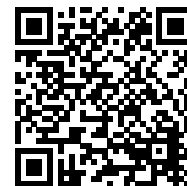


Erstikio VARINIS IPA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Angliškas IPA
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-02-12 18:27:39
Receptas modifikuotas: 2017-03-07 17:20:44

OG: 1.057
FG: 1.004
ABV: 7.0 %
IBU: 61
EBC: 20
IBU/OG: 1.07 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Munich salyklas
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	90.0
15.5	0.300	6.0
242.0	0.200	4.0
	<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Summit
El Dorado
Saaz

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	39.2	20	60
17.0	22.0	20	15
15.0	0.0	20	0
3.8	0.0	<u>20</u>	0
		80	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

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);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 11 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)