

Erstikio JUST IN TIME

Kiekis: 19 litrų

Efektyvumas: 70 %

Stilius: Kitoks alus

Aludaris: erstikis

Receptas sukurtas: 2017-03-21 18:03:47

Receptas modifikuotas: 2017-03-30 00:54:24

OG: 1.051

FG: 1.008

ABV: 5.6 %

IBU: 35

EBC: 19

IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)	4.0	4.300	95.6
Karamelinis salyklas	241.2	0.200	4.4
		4.500	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Herkules	Granulės	Virimui (kartumui)	14.5	31.0	15	60
Saaz	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	4.2	15	15
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Salyklo malimas:
1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:
pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)