

Erstikio DAY OFF

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Geriausias biteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-04-28 00:03:14
Receptas modifikuotas: 2017-05-11 20:31:00

OG: 1.049
FG: 1.005
ABV: 5.8 %
IBU: 43
EBC: 14
IBU/OG: 0.88 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.700	97.9
243.6	0.100	2.1
	<u>4.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)
El Dorado	Granulės	Virimui (kartumui)
Saaz	Granulės	Virimui (kartumui)
Saaz	Granulės	Aromatui (virimui)
El Dorado	Granulės	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	18.2	9	60
14.0	8.1	4	60
3.0	2.6	6	60
3.0	1.9	9	15
14.0	12.1	<u>12</u>	15
		40	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas labai rupiai

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 - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)