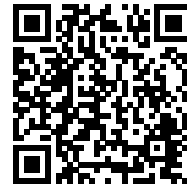


Erstikio SAULĖS IPA

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-05-15 13:53:19
Receptas modifikuotas: 2018-05-28 22:46:30

OG: 1.038
FG: 1.002
ABV: 4.7 %
IBU: 44
EBC: 12
IBU/OG: 1.15 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
246.0	0.100	2.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Citra (ebay)
Amarillo (ebay)
Amarillo (ebay)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

13.0
9.0
9.0

IBU

34.9
9.0
0.0

Kiekis (g)

20
15

25
60

Laikas

60
15
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Priedai

Pavadinimas

Greifrutas (skiltelemis, su žieve)

Paskirtis

Virimui

Laikas

10 min.

Kiekis

750.0 g

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiaii

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +4L
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)