

Erstikio HAVANA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-11-25 13:30:58
Receptas modifikuotas: 2018-12-04 23:08:32

OG: 1.041
FG: 1.005
ABV: 4.7 %
IBU: 28
EBC: 14
IBU/OG: 0.70 (ryškus apynių skonis)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Brown Malt salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.500 | 94.6 |
| 150.4 | 0.200 | 5.4 |
| | <hr/> 3.700 | |

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|-------------|----------|--------------------|
| Citra | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Cascade | Granulės | Aromatui (virimui) |
| Citra | Granulės | Sausam apyniavimui |
| Cascade | Granulės | Sausam apyniavimui |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 13.0 | 23.7 | 12 | 60 |
| 5.0 | 4.5 | 12 | 15 |
| 13.0 | 0.0 | 7 | 0 |
| 5.0 | 0.0 | 7 | 0 |
| | | <hr/> 38 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)