

Erstikio SEPTEMBER IS OVER

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2022-09-29 08:50:57
Receptas modifikuotas: 2022-10-12 13:56:32

OG: 1.055
FG: 1.007
ABV: 6.4 %
IBU: 29
EBC: 23
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio slykklas
Karamelinis slykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	93.0
252.4	0.300	7.0
	4.300	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Columbus

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

13.0
15.0

IBU

29.5
0.0

Kiekis (g)

17
17
34

Laikas

60
0

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas slykklas sumaltas smulkiai;

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 17°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)