

Erstikio KEPTAS LAGERIS

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Vienos lageris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-12-11 10:29:18
Receptas modifikuotas: 2014-01-02 18:18:33

OG: 1.049
FG: 1.009
ABV: 5.2 %
IBU: 27
EBC: 22
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2023-02-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Biržų)
Bazinis salyklas (Biržų) kepintas sausas*

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0 | 2.200 | 52.4 |
| 35.0 | 2.000 | 47.6 |
| | <u>4.200</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Magnum Spurgai Virimui (kartumui)
Saaz Spurgai Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 15.5 | 22.7 | 11 | 60 |
| 4.0 | 4.0 | <u>15</u> | 15 |
| | | 26 | |

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.

Salinimas:

- pilama 8L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/2 mentalo užverdama, paverdama 10 min;
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

Fermentacija:

12 dienų prie 13°C
4 dienos prie 19°C

Lageriavimas:

xx dienų prie x°C