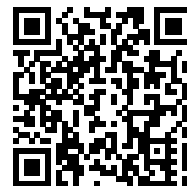


# Erstikio NUGGET IR CASCADE

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-11-26 15:19:05  
Receptas modifikuotas: 2015-01-12 08:33:01

OG: 1.055  
FG: 1.010  
ABV: 5.9 %  
IBU: 25  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-04

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas  
Brown Malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
240.2	0.100	2.5
150.1	0.100	2.5
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget  
Cascade

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

15.6  
7.0

### IBU

18.2  
7.0

### Kiekis (g)

10  
15  
25

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

8.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyklo sumalta įprastai.

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 19°C)  
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)