

Erstikio VIA VICENZA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-07-14 10:12:59
Receptas modifikuotas: 2015-09-29 11:23:53

OG: 1.049
FG: 1.013
ABV: 4.8 %
IBU: 32
EBC: 13
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.900 | 97.5 |
| 240.2 | 0.100 | 2.5 |
| | 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Nugget Spurgai Virimui (kartumui)
Cascade Granulės Aromatui (virimui)
Cascade Granulės Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 15.0 | 28.3 | 15 | 60 |
| 5.0 | 3.9 | 15 | 10 |
| 5.0 | 0.0 | 15 | 0 |
| | | 45 | |

Mielės

Pavadinimas

M10 Workhorse (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
30.0

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 22°C)
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)