

Erstikio COLD JOURNEY

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Tarptautinis tamsus lageris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-01-15 13:36:10
Receptas modifikuotas: 2016-02-10 07:07:45

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.1 %
IBU: 27
EBC: 29
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
Juodas salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0 | 3.700 | 90.5 |
| 240.2 | 0.370 | 9.0 |
| 1210.9 | 0.020 | 0.5 |
| | <u>4.090</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Columbus
Columbus

| Forma | Paskirtis |
|----------|-----------|
| Granulės | - |
| Granulės | - |
| Granulės | - |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 17.0 | 18.7 | 8 | 60 |
| 17.0 | 8.1 | 7 | 15 |
| 17.0 | 0.5 | <u>5</u> | 1 |
| | | 20 | |

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Lager (Šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyklo 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;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinama, verdama 5 min, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 14 dienų (aplinkos temperatūra 12°C)
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)