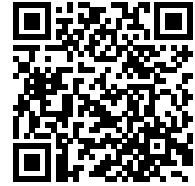


Erstikio KITOKIA IPA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Belgiškas IPA
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2021-04-21 06:24:39
Receptas modifikuotas: 2021-05-03 21:03:06

OG: 1.048
FG: 1.004
ABV: 5.8 %
IBU: 72
EBC: 18
IBU/OG: 1.50 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
241.4	0.200	5.0
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Herkules

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

17.0

IBU

72.3

Kiekis (g)

30

Laikas

60

30

Mielės

Pavadinimas

BE-256 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas sumalta labai smulkiai;

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)

antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)