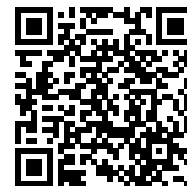


Erstikio KEPTAS LAGERIS

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)



2026-04-19

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