

Erstikio TAMS'US LAGERIS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Tarptautinis tamsus lageris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-01-13 10:53:34
Receptas modifikuotas: 2015-03-16 13:45:03

OG: 1.053
FG: 1.009
ABV: 5.8 %
IBU: 21
EBC: 35
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
Melanoidinas
Juodas salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0 | 3.900 | 86.7 |
| 240.2 | 0.350 | 7.8 |
| 70.1 | 0.200 | 4.4 |
| 1200.9 | 0.050 | 1.1 |
| | 4.500 | |

Apyniai

Pavadinimas

Nugget
Cascade

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

15.0
6.0

IBU

17.3
3.9

Kiekis (g)

10
10
20

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

M84 Bohemian Lager (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

100.0

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;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 15 dienų (aplinkos temperatūra 12°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
tretinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C, be mielių)