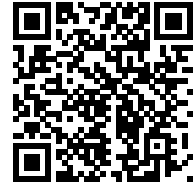


Erstikio APA VASARA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-06-23 10:42:14
Receptas modifikuotas: 2015-07-13 17:10:25

OG: 1.051
FG: 1.013
ABV: 4.9 %
IBU: 39
EBC: 19
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.000 | 95.2 |
| 240.2 | 0.200 | 4.8 |
| | 4.200 | |

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|-------------|----------|--------------------|
| Galaxy | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Cascade | Granulės | Aromatui (virimui) |
| Cascade | Granulės | Aromatui (virimui) |
| Amarillo | Spurgai | Sausam apyniavimui |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 13.0 | 25.9 | 14 | 60 |
| 5.0 | 8.2 | 15 | 30 |
| 5.0 | 5.3 | 15 | 15 |
| 8.5 | 0.0 | 32 | 0 |
| | | 76 | |

Mielės

Pavadinimas

M10 Workhorse

Kiekis (g)
10.0

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;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)