

Erstikio SUMMER DAY

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-07-04 14:25:33
Receptas modifikuotas: 2016-07-20 11:31:04

OG: 1.050
FG: 1.006
ABV: 5.7 %
IBU: 32
EBC: 19
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
244.2	0.200	5.0
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Cascade
Columbus

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
11.0	26.9	17	60
5.0	5.4	15	15
16.0	0.0	15	0
		<hr/> 47	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

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 - 6 dienos (aplinkos temperatūra 21°C)
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 23°C)