

Erstikio ŠVIESUSIS ELIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-11-20 12:02:22
Receptas modifikuotas: 2016-12-07 20:39:55

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 32
EBC: 13
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	97.6
251.0	0.100	2.4
	<u>4.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Spalt Select (DE)

Forma
Granulės
Spurgai

Paskirtis
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.0	28.2	20	60
3.0	4.0	<u>22</u>	15
		42	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56) (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)