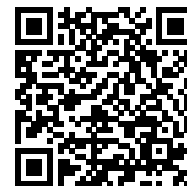


# Erstikio ŠVIESUSIS ELIS

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)



2026-06-13

## 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
	4.100	

## 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	22	15
		42	

## Mielės

### Pavadinimas

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

**Kiekis (g)**  
60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyklo sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyklo 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)