

Erstikio ALE DORADO

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-01-06 05:39:14
Receptas modifikuotas: 2017-02-18 05:25:41

OG: 1.048
FG: 1.008
ABV: 5.2 %
IBU: 32
EBC: 13
IBU/OG: 0.67 (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
252.6	0.100	2.4
	<u>4.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus Granulės Virimui (kartumui)
Columbus Granulės Aromatui (virimui)
El Dorado Granulės Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	21.4	10	60
15.0	10.6	10	15
15.0	0.0	<u>20</u>	0
		40	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)
12.0

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);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)