

Erstikio CC ELIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas rudas elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-10-27 16:02:23
Receptas modifikuotas: 2014-11-27 07:54:08

OG: 1.052
FG: 1.014
ABV: 4.9 %
IBU: 37
EBC: 13
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
240.2	0.100	2.5
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Cascade

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

15.0
5.0

IBU

31.8
5.3

Kiekis (g)

15
15
30

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (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 užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)