

Erstikio SU ARČIO APYNI AIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-05-04 08:38:59
Receptas modifikuotas: 2015-06-22 13:51:25

OG: 1.045
FG: 1.007
ABV: 5.0 %
IBU: 39
EBC: 13
IBU/OG: 0.86 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salykla (Vikingmalt)
Karamelinis salykla

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

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|-------------|---------|--------------------|
| Galaxy | Spurgai | Virimui (kartumui) |
| Galaxy | Spurgai | Aromatui (virimui) |
| Galaxy | Spurgai | Aromatui (virimui) |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 13.0 | 25.4 | 15 | 60 |
| 13.0 | 12.6 | 15 | 15 |
| 13.0 | 1.1 | 15 | 1 |
| | | 45 | |

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale

Kiekis (g)
10.0

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 70 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 17°C)
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)