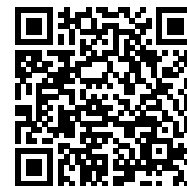


Erstikio CHINOOK

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-06-03 21:14:13
Receptas modifikuotas: 2015-06-23 10:38:43

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 40
EBC: 13
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

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

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|-------------|----------|--------------------|
| Chinook | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Chinook | Granulės | Aromatui (virimui) |
| Chinook | Granulės | Aromatui (virimui) |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 12.0 | 26.0 | 15 | 60 |
| 12.0 | 12.9 | 15 | 15 |
| 12.0 | 1.1 | 15 | 1 |
| | | 45 | |

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale (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 užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)