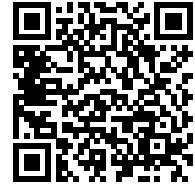


Erstikio SCHIO ITALIA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-07-09 10:00:41
Receptas modifikuotas: 2015-07-20 16:02:26

OG: 1.049
FG: 1.013
ABV: 4.7 %
IBU: 36
EBC: 14
IBU/OG: 0.74 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)

Bazinis salyklas kepintas šlapias keptuvėje*

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.440 | 86.0 |
| 50.0 | 0.560 | 14.0 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Summit

Columbus

Forma

Granulės

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

AA (%)

17.0

16.0

IBU

24.6

11.5

Kiekis (g)

10

10

20

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

M10 Workhorse (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

30.0

Pastabos

* Išmirkytas salyklas pakepintas ant keptuvės. Kepintas tol, kol lieka sausas ir traškus. Spalva įgavo vos pastebimo geltonumo su pavieniais tamsesniais grūdais.

Salyklo malimas:

1/2 salyko 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;

• 75 min ~64°C (1:3);

• 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;

• tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)

antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)