

# Erstikio LAPKRIČIO ŠVIESUSIS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2015-10-14 11:09:48  
Receptas modifikuotas: 2015-10-30 06:18:39

OG: 1.049  
FG: 1.010  
ABV: 5.0 %  
IBU: 35  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salykla (Vikingmalt)  
Karamelinis salykla

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	98.7
240.2	0.050	1.3
	3.950	

## Apyniai

### Pavadinimas

Chinook

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

14.0

### IBU

34.5

### Kiekis (g)

17

### Laikas

60

17

## Mielės

### Pavadinimas

M07 British Ale (senos, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## 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;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 16°C)  
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)