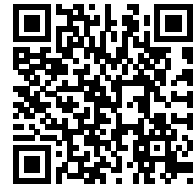


Erstikio JOKŪBO ELIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-09-08 07:03:26
Receptas modifikuotas: 2016-09-20 11:51:12

OG: 1.042
FG: 1.005
ABV: 4.9 %
IBU: 37
EBC: 18
IBU/OG: 0.88 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.2
247.0	0.200	4.8
	4.200	

Apyniai

Pavadinimas

Summit
Brewer's Gold (US)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

17.0
4.0

IBU

33.1
3.9

Kiekis (g)

13
13
26

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

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);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 24°C)