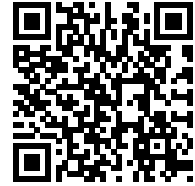


# Erstikio JOKŪBO ELIS

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)



2026-04-18

## 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
	<u>4.200</u>	

## 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)