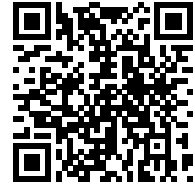


Erstikio ŠVIESUSIS ELIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-11-20 12:02:22
Receptas modifikuotas: 2016-12-07 20:39:55

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 32
EBC: 13
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	97.6
251.0	0.100	2.4
	<u>4.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Spalt Select (DE)

Forma

Granulės
Spurgai

Paskirtis

-
-

AA (%)

10.0
3.0

IBU

28.2
4.0

Kiekis (g)

20
22
42

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56) (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
• 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
• 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
• tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)