

Erstikio BUS GRAŽI DIENA!

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 84 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-03-26 12:38:27
Receptas modifikuotas: 2014-04-23 08:57:20

OG: 1.059
FG: 1.013
ABV: 6.1 %
IBU: 23
EBC: 6
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekiškas)
Bazinis salyklas (VikingMalt)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0 | 3.120 | 78.0 |
| 3.0 | 0.880 | 22.0 |
| | <hr/> 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|-------------|---------|--------------------|
| Nugget | Spurgai | Virimui (kartumui) |
| Motueka | Spurgai | Aromatui (virimui) |
| Motueka | Spurgai | Aromatui (virimui) |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 15.0 | 18.7 | 10 | 60 |
| 7.0 | 4.3 | 10 | 15 |
| 7.0 | 0.4 | 10 | 1 |
| | | <hr/> 30 | |

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)
8.0

Pastabos

Salyklo malimas:

2/3 salyko sumalta labai smulkiai;
1/3 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~10L / 75°C vandens;
- 80 min ~65°C (1:2,5);
- tekinama ~80°C vandeniui (+18L);

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos
antrinė - 6 dienos