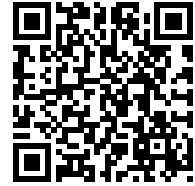


# Erstikio ŠVIESUS ELIS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-09-05 17:20:22  
Receptas modifikuotas: 2014-11-10 10:45:28

OG: 1.040  
FG: 1.008  
ABV: 4.1 %  
IBU: 29  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	98.4
240.2	0.050	1.6
	3.050	

## Apyniai

### Pavadinimas

Apollo  
Cascade

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

18.0  
5.0

### IBU

24.7  
3.9

### Kiekis (g)

10  
10  
20

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

8.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

- pilama ~7L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~3,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)  
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)