

Erstikio BELGIŠKAS ŠVIESUSIS ELIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Belgiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-01-04 19:31:11
Receptas modifikuotas: 2015-01-26 19:25:19

OG: 1.049
FG: 1.000
ABV: 6.4 %
IBU: 29
EBC: 13
IBU/OG: 0.60 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.900 | 97.5 |
| 240.2 | 0.100 | 2.5 |
| | 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Northern Brewer
Northern Brewer

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 7.6 | 21.4 | 20 | 60 |
| 7.6 | 8.0 | 15 | 15 |
| | | 35 | |

Mielės

Pavadinimas

M27 Belgian Ale

Kiekis (g)

10.0

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;
- 90 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

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