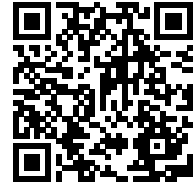


Erstikio SU ARČIO APYNI AIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-05-04 08:38:59
Receptas modifikuotas: 2015-06-22 13:51:25

OG: 1.045
FG: 1.007
ABV: 5.0 %
IBU: 39
EBC: 13
IBU/OG: 0.86 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-08

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

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Galaxy	Spurgai	Virimui (kartumui)
Galaxy	Spurgai	Aromatui (virimui)
Galaxy	Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	25.4	15	60
13.0	12.6	15	15
13.0	1.1	15	1
		45	

Mielės

Pavadinimas

M07 British 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;
- 70 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 17°C)
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)