

# 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)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salykla (Vikingmalt)  
Karamelinis salykla

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 3.900       | 97.5       |
| 240.2        | 0.100       | 2.5        |
|              | <hr/> 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      |
|        |      | <hr/> 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)