

Erstikio GINTARINIS ELIS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-11-10 17:26:13
Receptas modifikuotas: 2015-12-03 18:46:07

OG: 1.050
FG: 1.009
ABV: 5.3 %
IBU: 35
EBC: 18
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
240.2	0.200	5.0
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo
Cascade (U.S.)
Cascade (U.S.)

Forma

Spurgai
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

17.0
5.0
5.0

IBU

30.3
5.1
0.0

Kiekis (g)

15
15
15
45

Laikas

60
15
0

Mielės

Pavadinimas

M79 Burton Union (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

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

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 14°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)