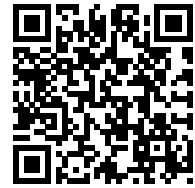


# Erstikio GINTARINIS ELIS

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)



2026-04-18

## 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 salyklo 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)