

Erstikio LYJA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-11-30 11:09:12
Receptas modifikuotas: 2016-01-06 08:43:47

OG: 1.049
FG: 1.012
ABV: 4.9 %
IBU: 34
EBC: 10
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.950	98.8
240.2	0.050	1.3
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)
Columbus	Granulės	-
Cascade	Granulės	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.0	12.5	6	60
17.0	17.6	8	45
5.0	3.5	10	15
		24	

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale

Kiekis (g)

12.0

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 užvirinama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)