

Erstikio ROL APA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-01-15 13:35:36
Receptas modifikuotas: 2016-02-03 06:30:40

OG: 1.055
FG: 1.010
ABV: 5.9 %
IBU: 39
EBC: 14
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.400 | 97.8 |
| 240.2 | 0.100 | 2.2 |
| | 4.500 | |

Apyniai

Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|-------------|----------|--------------------|
| Columbus | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Cascade | Granulės | Aromatui (virimui) |
| Columbus | Granulės | Aromatui (virimui) |
| Columbus | Granulės | Sausam apyniavimui |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 17.0 | 34.0 | 15 | 60 |
| 5.0 | 5.0 | 15 | 15 |
| 17.0 | 0.5 | 5 | 1 |
| 17.0 | 0.0 | 15 | 0 |
| | | 50 | |

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

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