

Erstikio MELARED

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-03-18 06:08:07
Receptas modifikuotas: 2016-04-23 05:08:51

OG: 1.055
FG: 1.013
ABV: 5.5 %
IBU: 33
EBC: 26
IBU/OG: 0.60 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Melanoidinas
CaraRed salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	62.5
71.3	1.000	25.0
50.0	0.500	12.5
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Summit
Columbus
Cascade
Summit
Cascade (US)
Columbus

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.0	23.3	10	60
13.5	9.2	10	15
5.8	0.3	10	1
17.0	0.0	10	0
5.0	0.0	10	0
13.5	0.0	10	0
		60	

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's 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);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)