

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)



2026-04-18

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

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Summit	Granulės	Virimui (kartumui)
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)
Cascade	Granulės	Aromatui (virimui)
Summit	Granulės	Sausam apyniavimui
Cascade (US)	Granulės	Sausam apyniavimui
Columbus	Granulės	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 vandeniu (+20L).

Fermentacija:

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