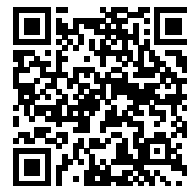


Erstikio SEPTEMBER '16

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-09-28 11:45:52
Receptas modifikuotas: 2016-10-14 13:21:40

OG: 1.045
FG: 1.009
ABV: 4.6 %
IBU: 30
EBC: 14
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.400	97.8
248.6	0.100	2.2
	<hr/> 4.500	

Apyniai

Pavadinimas

Summit
Brewer's Gold (US)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.0	27.4	11	60
4.0	2.9	10	15
		<hr/> 21	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

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;
- 90 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 10 dienu (aplinkos temperatūra 18°C)
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)