

Erstikio ŠVIESUSIS ELIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-11-20 12:02:22
Receptas modifikuotas: 2016-12-07 20:39:55

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 32
EBC: 13
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.000 | 97.6 |
| 251.0 | 0.100 | 2.4 |
| | <hr/> 4.100 | |

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Spalt Select (DE)

Forma
Granulės
Spurgai

Paskirtis
-
-

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 10.0 | 28.2 | 20 | 60 |
| 3.0 | 4.0 | <hr/> 22 | 15 |
| | | 42 | |

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56) (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);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)