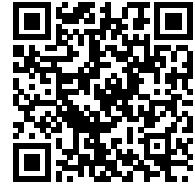


Erstikio ŠVIESUS ELIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-09-05 17:20:22
Receptas modifikuotas: 2014-11-10 10:45:28

OG: 1.040
FG: 1.008
ABV: 4.1 %
IBU: 29
EBC: 9
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.000	98.4
240.2	0.050	1.6
	3.050	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo
Cascade

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

18.0
5.0

IBU

24.7
3.9

Kiekis (g)

10
10
20

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04

Kiekis (g)

8.0

Pastabos

Salyklo malimas:

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

Salinimas:

- pilama ~7L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~3,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)