

# Erstikio KARMELIS

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 91 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-10-20 14:33:10  
Receptas modifikuotas: 2014-10-31 11:52:20

OG: 1.059  
FG: 1.013  
ABV: 6.1 %  
IBU: 25  
EBC: 31  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.500	87.5
240.2	0.500	12.5
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Motueka  
Apollo  
Cascade

### Forma

Spurgai  
Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.0	7.5	8	60
18.0	12.7	6	60
5.0	5.0	15	15
		29	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## 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);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)  
antrinė - xx dienų (aplinkos temperatūra xx°C)