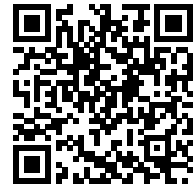


# Erstikio MELARED

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)



2026-04-19

## 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 vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

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