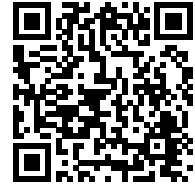


# Erstikio SUMMER DAY

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-07-04 14:25:33  
Receptas modifikuotas: 2016-07-20 11:31:04

OG: 1.050  
FG: 1.006  
ABV: 5.7 %  
IBU: 32  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.65 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salykla (Vikingmalt)  
Karamelinis salykla

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
244.2	0.200	5.0
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Cascade  
Columbus

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

11.0  
5.0  
16.0

### IBU

26.9  
5.4  
0.0

### Kiekis (g)

17  
15  
15  

---

47

### Laikas

60  
15  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyklo sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyklo 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 užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 21°C)  
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 23°C)