

Erstikio ALE BEN

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2017-01-13 22:11:39
Receptas modifikuotas: 2017-02-18 05:25:07

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 38
EBC: 11
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.950	98.8
253.8	0.050	1.3
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus Granulės Virimui (kartumui)
Columbus Granulės Aromatui (virimui)
Summit - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.0	21.8	10	60
15.0	16.2	15	15
17.0	0.0	20	0
		<hr/> 45	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

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

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)