

# Erstikio BROLIO-2012

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2012-01-08 17:49:50  
Receptas modifikuotas: 2012-02-06 16:29:38

OG: 1.052  
FG: 1.009  
ABV: 5.6 %  
IBU: 20  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2021-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                               | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|-------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas (Maltosa)    | 3.0          | 2.700        | 83.3       |
| Miuncheno salyklas (Čekija)   | 13.0         | 0.500        | 15.4       |
| Karamelinis salyklas (Čekija) | 200.2        | 0.030        | 0.9        |
| Degintas salyklas (Čekija)    | 1000.8       | 0.010        | 0.3        |
|                               |              | <u>3.240</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas     | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Columbus        | -     | -         | 12.0   | 9.7  | 5          | 60     |
| Airiška kerpena | -     | -         | 0.0    | 0.0  | 6          | 15     |
| Columbus        | -     | -         | 12.0   | 10.6 | 11         | 15     |
| Amarillo        | -     | -         | 8.0    | 0.0  | <u>12</u>  | 0      |
|                 |       |           |        |      | 34         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|             | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Safale S-04 | 9.0        |

## Pastabos

### Salinimas:

15 min 52°C (1:2) ( pridėti 6,5L, 60°C vandens);  
60 min 65°C (1:3) ( pridėti 3,1L, 100°C vandens);  
1/3 mentalo užverdama, gražinama atgal;  
10 min 78°C (1:3)  
tekinama

### Fermentacija:

pirminė -5 dienos  
antrinė -be antrinės

### Pastabos:

Salinimui: 10L (krano 2L, RO 8L)  
Tekinimui: 10L (krano 8L, RO 2L)