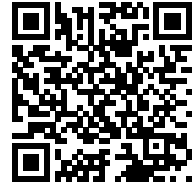


# Erstikio BROLIO-2012

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)



2026-04-18

## 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)