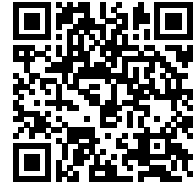


Erstikio DARBININKŲ ELIS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2019-05-01 17:42:44
Receptas modifikuotas: 2019-05-08 23:22:34

OG: 1.047
FG: 1.009
ABV: 4.9 %
IBU: 25
EBC: 13
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
244.2	0.100	2.5
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Mosaic

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

12.4

IBU

25.4

Kiekis (g)

15

Laikas

60

15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 80 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 18°C) +2L
antrinė - 1 diena (aplinkos temperatūra 22°C)