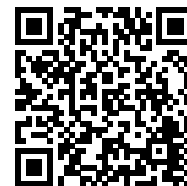


# Erstikio CC ELIS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Amerikietiškas rudas elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-10-27 16:02:23  
Receptas modifikuotas: 2014-11-27 07:54:08

OG: 1.052  
FG: 1.014  
ABV: 4.9 %  
IBU: 37  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
240.2	0.100	2.5
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus  
Cascade

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

15.0  
5.0

### IBU

31.8  
5.3

### Kiekis (g)

15  
15  
30

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## 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);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)