

Erstikio ALL US

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-02-17 15:42:04
Receptas modifikuotas: 2015-04-07 16:55:44

OG: 1.058
FG: 1.003
ABV: 7.1 %
IBU: 38
EBC: 13
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Melanoidinas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 4.200 | 93.3 |
| 70.1 | 0.300 | 6.7 |
| | <hr/> 4.500 | |

Apyniai

Pavadinimas

Summit Granulės Virimui (kartumui)
Amarillo Spurgai Aromatui (virimui)
Amarillo Spurgai Aromatui (virimui)
Amarillo Spurgai Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 17.0 | 26.6 | 12 | 60 |
| 8.5 | 7.0 | 12 | 20 |
| 8.5 | 4.2 | 12 | 10 |
| 8.5 | 0.0 | 16 | 0 |
| | | <hr/> 52 | |

Mielės

Pavadinimas

M44 US West Coast (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 90 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

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