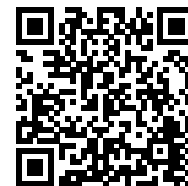


# Erstikio SU ARČIO APYNI AIS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesusis elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2015-05-04 08:38:59  
Receptas modifikuotas: 2015-06-22 13:51:25

OG: 1.045  
FG: 1.007  
ABV: 5.0 %  
IBU: 39  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.86 (dominuoja apynių skonis)



2020-05-27

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salykla (Vikingmalt)  
Karamelinis salykla

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
240.2	0.100	2.5
	<u>4.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Galaxy	Spurgai	Virimui (kartumui)
Galaxy	Spurgai	Aromatui (virimui)
Galaxy	Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	25.4	15	60
13.0	12.6	15	15
13.0	1.1	15	1
		<u>45</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

M07 British Ale

### Kiekis (g)

10.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 17°C)  
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)