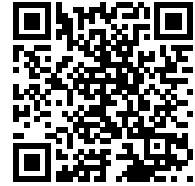


Erstikio CHINOOK

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-06-03 21:14:13
Receptas modifikuotas: 2015-06-23 10:38:43

OG: 1.049
FG: 1.008
ABV: 5.3 %
IBU: 40
EBC: 13
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

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

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	26.0	15	60
12.0	12.9	15	15
12.0	1.1	15	1
		<hr/> 45	

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale (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 užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)