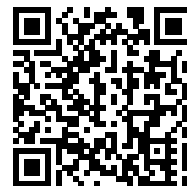


Erstikio BROL'ELIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-09-16 12:25:04
Receptas modifikuotas: 2015-10-14 11:05:37

OG: 1.046
FG: 1.006
ABV: 5.2 %
IBU: 27
EBC: 10
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
CaraRed

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.700	92.5
40.0	0.300	7.5
	<hr/> 4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Chinook
Chinook

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

14.0
14.0

IBU

16.7
10.3

Kiekis (g)

8

10
18

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

M07 British Ale (senos, 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 - 9 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)
antrinė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)