

# 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)



2026-06-10

## 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)