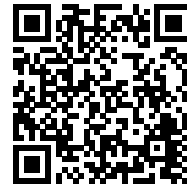


Erstikio LAPKRIČIO ŠVIESUSIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-10-14 11:09:48
Receptas modifikuotas: 2015-10-30 06:18:39

OG: 1.049
FG: 1.010
ABV: 5.0 %
IBU: 35
EBC: 10
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-05-04

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	98.7
240.2	0.050	1.3
	<hr/> 3.950	

Apyniai

Pavadinimas

Chinook

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

14.0

IBU

34.5

Kiekis (g)

17

Laikas

60

17

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 vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 16°C)
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)