

Erstikio MELARED

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2016-03-18 06:08:07
Receptas modifikuotas: 2016-04-23 05:08:51

OG: 1.055
FG: 1.013
ABV: 5.5 %
IBU: 33
EBC: 26
IBU/OG: 0.60 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Melanoidinas
CaraRed salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 2.500 | 62.5 |
| 71.3 | 1.000 | 25.0 |
| 50.0 | 0.500 | 12.5 |
| | 4.000 | |

Apyniai

Pavadinimas

Summit
Columbus
Cascade
Summit
Cascade (US)
Columbus

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 17.0 | 23.3 | 10 | 60 |
| 13.5 | 9.2 | 10 | 15 |
| 5.8 | 0.3 | 10 | 1 |
| 17.0 | 0.0 | 10 | 0 |
| 5.0 | 0.0 | 10 | 0 |
| 13.5 | 0.0 | 10 | 0 |
| | | 60 | |

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale

Kiekis (g)
12.0

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);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 12 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)