

# Erstikio ALAUS MIDUS

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Braggot  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2011-12-06 09:26:50  
Receptas modifikuotas: 2011-12-30 15:24:18

OG: 1.070  
FG: 1.012  
ABV: 7.6 %  
IBU: 24  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas "Maltosa"

Medus

Miuncheno salyklas (iš Alutekso)

Karamelinis salyklas (iš Alutekso)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0          | 2.100        | 62.7       |
| 2.0          | 0.650        | 19.4       |
| 13.0         | 0.500        | 14.9       |
| 220.2        | 0.100        | 3.0        |
|              | <u>3.350</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Spalt Select (German)

Spalt Select (German)

### Forma

-

-

### Paskirtis

-

-

### AA (%)

5.0

5.0

### IBU

14.5

9.6

### Kiekis (g)

15

20

35

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-33 (prieš tai vieną kartą naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

Salinimas: 85min 64C->62C

Medus dedamas į misą išjungus ugnį ir misai atvėsus iki 90C.

Pirminė fermentacija - 12 dienų.