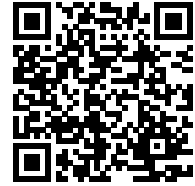


# Erstikio VELYKŲ BOBUTĖ

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2017-04-08 05:02:14  
Receptas modifikuotas: 2017-04-25 06:50:03

OG: 1.049  
FG: 1.004  
ABV: 6.0 %  
IBU: 24  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.2
244.6	0.200	4.8
	4.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Spalt Select (5-ių metų senumo)  
Spalt Select (5-ių metų senumo)

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)

### AA (%)

2.0  
2.0

### IBU

10.3  
13.9

### Kiekis (g)

40  
70  
110

### Laikas

60  
30

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kokoso drožlės  
Citrinos žievelė

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

15 min.  
15 min.

### Kiekis

20.0 g  
1.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyklo sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyklo 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);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 11 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)