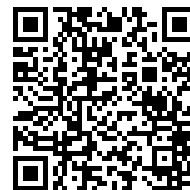


# Erstikio WEEKEND OF CHRISTMAS TREE

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2017-12-17 08:21:49  
Receptas modifikuotas: 2018-01-04 06:12:27

OG: 1.097  
FG: 1.010  
ABV: 11.4 %  
IBU: 22  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas  
Juodas salyklas  
Karamelinis salyklas  
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	47.9
4.0	4.500	47.9
250.8	0.100	1.1
1396.3	0.100	1.1
250.8	0.100	1.1
1396.3	0.100	1.1
	<u>9.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Summit  
Summit

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

18.0  
18.0

### IBU

14.9  
7.4

### Kiekis (g)

10  
10  
20

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Mandarino žievelės

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

1 min.

### Kiekis

20.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 22°C) +3L  
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)