

# Erstikio LAPKRIČIO ELIS 2018

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2018-11-10 00:50:15  
Receptas modifikuotas: 2018-11-21 15:24:05

OG: 1.050  
FG: 1.007  
ABV: 5.7 %  
IBU: 37  
EBC: 31  
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.600	95.8
242.6	0.100	2.1
1009.6	0.100	2.1
	<u>4.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka (naminiai)  
Marynka (naminiai)

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.0  
5.0

### IBU

28.8  
8.6

### Kiekis (g)

50  
30  
80

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Džiovintos apelsinų ir mandarinų žievelės

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

30.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 80 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 16°C) +4L  
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)