

# Erstikio TOO SHORT

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2022-11-29 14:59:57  
Receptas modifikuotas: 2022-12-09 10:08:50

OG: 1.048  
FG: 1.008  
ABV: 5.3 %  
IBU: 29  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.60 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
256.0	0.200	5.0
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Naminų apynių miškas (6 rūšys)

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.0

### IBU

29.0

### Kiekis (g)

47

### Laikas

60

47

## Mielės

### Pavadinimas

Safale BE-256 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Mandarinų žievelės (nuo dviejų mandarinų)

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

10.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 120 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)

antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)