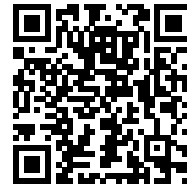


# Erstikio SPYGLIUOTA VIELA

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2023-04-27 20:27:20  
Receptas modifikuotas: 2023-05-10 07:09:09

OG: 1.053  
FG: 1.001  
ABV: 6.8 %  
IBU: 30  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	4.0	3.800	92.7
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.200	4.9
Karamelinis salyklas	258.0	0.100	2.4
		4.100	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	30.1	17	60
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	7	0
					24	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)	60.0

## 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 - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)

antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)