

# Erstikio CNY HOLIDAY

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-01-27 21:25:23  
Receptas modifikuotas: 2014-02-10 21:14:46

OG: 1.053  
FG: 1.008  
ABV: 5.9 %  
IBU: 24  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas              | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas (Biržų) | 4.0          | 4.500       | 90.0       |
| Miežiniai dribsniai      | 3.0          | 0.400       | 8.0        |
| Juodas salyklas          | 1200.9       | 0.100       | 2.0        |
|                          |              | 5.000       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum      | Spurgai | Virimui (kartumui) | 15.5   | 13.5 | 7          | 60     |
| Nugget      | Spurgai | Aromatui (virimui) | 15.1   | 10.2 | 9          | 20     |
| Saaz        | Spurgai | Aromatui (virimui) | 3.0    | 0.2  | 11         | 1      |
|             |         |                    |        |      | 27         |        |

## Mielės

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

## Pastabos

- Salinimas:
- pilama ~10L / 55°C vandens;
  - 10 min ~50°C (1:2);
  - pilama ~5L / 100°C vandens;
  - 75 min ~65°C (1:3);
  - 1/2 mentalo užverdama, supilama atgal;
  - tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

Fermentacija:  
pirminė - 7 dienos  
antrinė - be antrinės