

# Erstikio WOOD-GROUSE IN OAK

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-01-29 19:32:55  
Receptas modifikuotas: 2014-02-21 10:18:11

OG: 1.074  
FG: 1.017  
ABV: 7.4 %  
IBU: 38  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas

Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.500	92.1
2.0	0.300	7.9
	<u>3.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget (U.S.)

Cascade (N.Z.)

### Forma

Spurgai

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

Aromatui (virimui)

### AA (%)

15.0

10.0

### IBU

25.4

12.6

### Kiekis (g)

10

15

25

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Top

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama ~7L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama ~3,5L / 100°C vandens;
- 120 min ~65°C (1:3);
- 1/2 mentalo užverdama, paverdama 10 min;
- tekinama ~80°C vandeniui (+10L);

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienos

antrinė - 6 dienos (su ažuolo žieve)

### Džiovinata lietuviško ažuolo žievė į antrinę

Žievė nulupta nuo maždaug 15 mm diametro lietuviško ažuolo šakos, sudžiovinata. Sudžiovinus buvo nušveista žievės viršutinė dalis. Prieš dedant į antrinę, žievė buvo 30 min kaitinta orkaitėje 150°C temperatūroje. Ištraukus ir atušinus, sulaužyta mažesniais gabaliukais, sudėta į maišelį su akmeniu antrinei.