

# Erstikio DU VIENUOLIAI

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-03-08 18:07:56  
Receptas modifikuotas: 2016-04-04 18:44:30

OG: 1.079  
FG: 1.005  
ABV: 9.7 %  
IBU: 18  
EBC: 30  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas (Čekiškas)	4.0	4.000	69.0
Dan Sukker Šviesusis Sirupas	0.0	0.700	12.1
Medus (tamsus, grikių)	40.0	0.580	10.0
Karamelinis salyklas	242.4	0.300	5.2
CaraRed salyklas	50.0	0.100	1.7
Melanoidinas	70.8	0.100	1.7
Brown Malt salyklas	151.0	0.020	0.3
		<u>5.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	-	11.3	15.0	12	60
Brewer's Gold	Granulės	-	3.9	2.6	<u>12</u>	15
					24	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye (šlapios, naudotos) Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyko sumalta įprastai.

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 13 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)