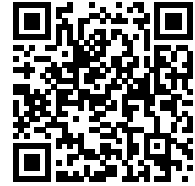


# Erstikio CINA

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 97 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-06-12 04:58:30  
Receptas modifikuotas: 2016-06-28 11:47:51

OG: 1.067  
FG: 1.011  
ABV: 7.4 %  
IBU: 31  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.2
242.6	0.200	4.8
	<u>4.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Green Bullet

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

13.0

### IBU

31.3

### Kiekis (g)

22

22

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale

### Kiekis (g)

10.0

## Priedai

### Pavadinimas

Cinamonas (malts)

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

5 min.

### Kiekis

3.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)