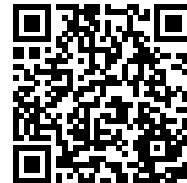


# Erstikio CITRIX

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-06-21 07:23:50  
Receptas modifikuotas: 2016-07-08 13:54:00

OG: 1.050  
FG: 1.008  
ABV: 5.5 %  
IBU: 33  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
243.2	0.200	5.0
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Green Bullet  
Cascade

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
5.0

### IBU

27.7  
5.4

### Kiekis (g)

17  
15  
32

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M07 British Ale (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

DOCA18ML

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

0.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyko 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);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)