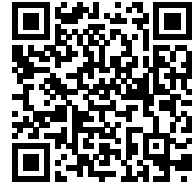


# Erstikio MANDALĖDOS 2016

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-10-15 06:00:16  
Receptas modifikuotas: 2016-10-22 15:21:22

OG: 1.049  
FG: 1.008  
ABV: 5.4 %  
IBU: 29  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	93.0
249.8	0.300	7.0
	<hr/> 4.300	

## Apyniai

### Pavadinimas

Summit

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

17.0

### IBU

28.7

### Kiekis (g)

12

### Laikas

60

---

12

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56) (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Mandarinų žievelė

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

30.0 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;
- 90 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - x dienu (aplinkos temperatūra 21°C)  
antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra xx°C)