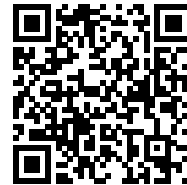


# Erstikio DONG HU

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2017-08-13 22:15:55  
Receptas modifikuotas: 2017-08-31 15:54:58

OG: 1.051  
FG: 1.005  
ABV: 6.1 %  
IBU: 39  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.77 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Gliukozė  
Karamelinis salyklas  
Skrudintas miežių salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0          | 4.000        | 87.0       |
| 0.0          | 0.300        | 6.5        |
| 241.6        | 0.240        | 5.2        |
| 1308.0       | 0.060        | 1.3        |
|              | <u>4.600</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum Granulės Virimui (kartumui)  
Magnum Granulės Aromatui (virimui)  
Columbus Granulės Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 10.0   | 26.3 | 20         | 60     |
| 10.0   | 13.1 | 20         | 15     |
| 14.0   | 0.0  | <u>20</u>  | 0      |
|        |      | 60         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)  
60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiaii

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 10 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 24°C)