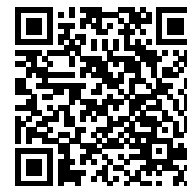


# Erstikio DONG HU

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)



2026-04-18

## 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  
Magnum  
Columbus

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

10.0  
10.0  
14.0

### IBU

26.3  
13.1  
0.0

### Kiekis (g)

20  
20  
20  
60

### Laikas

60  
15  
0

## 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)