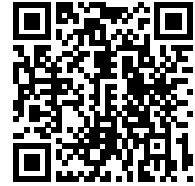


# Erstikio RŪSIO PASLAPTIS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Belgiškas Dubbel  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2018-01-26 12:30:10  
Receptas modifikuotas: 2018-03-26 14:42:50

OG: 1.072  
FG: 1.006  
ABV: 8.7 %  
IBU: 25  
EBC: 34  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Dansukker sirupas  
Karamelinis salyklas  
Juodas salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 5.000       | 83.1       |
| 1.0          | 0.750       | 12.5       |
| 242.2        | 0.200       | 3.3        |
| 1305.0       | 0.070       | 1.2        |
|              | <hr/>       |            |
|              | 6.020       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

15.0

### IBU

25.1

### Kiekis (g)

15

### Laikas

60

---

15

## Mielės

### Pavadinimas

Danstar ABBAYE (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 22°C) +2L  
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)