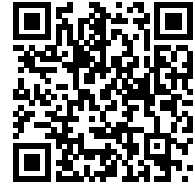


# Erstikio SAULĖS IPA

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2018-05-15 13:53:19  
Receptas modifikuotas: 2018-05-28 22:46:30

OG: 1.038  
FG: 1.002  
ABV: 4.7 %  
IBU: 44  
EBC: 12  
IBU/OG: 1.15 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
246.0	0.100	2.5
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra (ebay)  
Amarillo (ebay)  
Amarillo (ebay)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

13.0  
9.0  
9.0

### IBU

34.9  
9.0  
0.0

### Kiekis (g)

20  
15  

---

25  
60

### Laikas

60  
15  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Greifrutas (skiltelemis, su žieve)

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

750.0 g

## 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 - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +4L  
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)