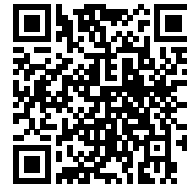


# Erstikio SAULĖS AŠARA

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2019-12-23 10:11:32  
Receptas modifikuotas: 2020-01-03 14:42:25

OG: 1.049  
FG: 1.006  
ABV: 5.6 %  
IBU: 47  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.300	93.5
245.8	0.300	6.5
	<hr/> 4.600	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

14.0

### IBU

47.4

### Kiekis (g)

24

### Laikas

60

---

24

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (slapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L  
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)