

# Erstikio DRŪLĖNŲ MIKSAS 2020

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2020-10-01 08:11:06  
Receptas modifikuotas: 2020-10-09 07:55:37

OG: 1.042  
FG: 1.007  
ABV: 4.6 %  
IBU: 46  
EBC: 20  
IBU/OG: 1.09 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 3.800       | 93.8       |
| 242.0        | 0.250       | 6.2        |
|              | 4.050       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Sybilla, EKG ir Prima Donna naminiai  
Sybilla, EKG ir Prima Donna naminiai

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 6.0    | 37.1 | 50         | 60     |
| 6.0    | 8.8  | 24         | 15     |
|        |      | 74         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 19°C) +2L  
antrinė - 1 diena (aplinkos temperatūra 22°C)