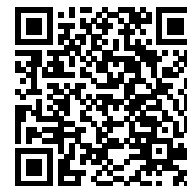


# Erstikio FREDOS XVI 2020

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2020-12-17 21:21:23  
Receptas modifikuotas: 2021-01-03 13:52:39

OG: 1.045  
FG: 1.004  
ABV: 5.3 %  
IBU: 47  
EBC: 13  
IBU/OG: 1.05 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (čekiškas)  
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0          | 3.800        | 97.4       |
| 245.4        | 0.100        | 2.6        |
|              | <u>3.900</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Fredos Derlingieji naminiai  
Fredos Derlingieji naminiai

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 6.0    | 36.2 | 50         | 60     |
| 6.0    | 10.8 | <u>30</u>  | 15     |
|        |      | 80         |        |

## 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;
- 100 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

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