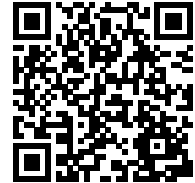


# Erstikio KITOKS BELGAS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2021-04-15 21:22:08  
Receptas modifikuotas: 2021-04-27 22:28:23

OG: 1.044  
FG: 1.004  
ABV: 5.2 %  
IBU: 56  
EBC: 50  
IBU/OG: 1.27 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
1405.5	0.200	5.0
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Herkules  
Northern Brewer

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

17.0  
6.1

### IBU

47.6  
8.5

### Kiekis (g)

20  
20  
40

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

BE-256 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas sumalta labai smulkiai;

### 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 20°C)  
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)