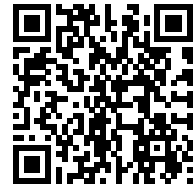


# Erstikio LINDEN BLOSSOMS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2021-05-19 12:30:54  
Receptas modifikuotas: 2021-06-01 21:46:33

OG: 1.045  
FG: 1.006  
ABV: 5.1 %  
IBU: 25  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	100.0
	<u>3.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Herkules

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

17.0

### IBU

24.8

### Kiekis (g)

10

### Laikas

60

10

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Liepų žiedai

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

1 min.

### Kiekis

15.0 g

## 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;
- 120 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinama;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - x dienos (aplinkos temperatūra 17°C)

antrinė - x dienos (aplinkos temperatūra 20°C)