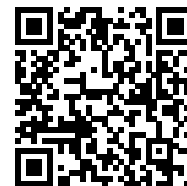


# Erstikio TAURO GĖSIS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2023-06-08 14:01:02  
Receptas modifikuotas: 2023-06-14 07:29:37

OG: 1.052  
FG: 1.001  
ABV: 6.7 %  
IBU: 48  
EBC: 34  
IBU/OG: 0.91 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                           | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------------|--------------|-------------|------------|
| Pilsnerio salyklas        | 4.0          | 3.800       | 87.4       |
| Karamelinis salyklas      | 239.6        | 0.300       | 6.9        |
| Cukrus                    | 0.0          | 0.200       | 4.6        |
| BEST Black Extra salyklas | 1403.3       | 0.050       | 1.1        |
|                           |              | 4.350       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|        | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Granulės | Virimui (kartumui) | 14.0   | 47.8 | 25         | 60     |
|        |          |                    |        |      | 25         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|   | Kiekis (g) |
|---|------------|
| Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos) | 60.0       |

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 120 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)  
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)