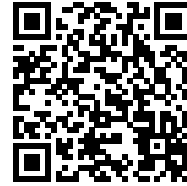


# Erstikio KŪJIS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2023-10-27 11:17:08  
Receptas modifikuotas: 2023-11-17 07:10:36

OG: 1.059  
FG: 1.008  
ABV: 6.7 %  
IBU: 34  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.9
242.6	0.170	4.1
	4.170	

## Apyniai

### Pavadinimas

Fredos Derlingieji (naminiai)

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.0

### IBU

33.6

### Kiekis (g)

60

### Laikas

60

60

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

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 vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 13 dienų (aplinkos temperatūra 22°C)

antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)