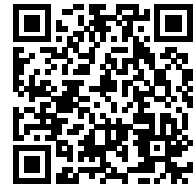


# Erstikio KALĖDOS 2013

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-09-03 07:56:06  
Receptas modifikuotas: 2013-10-10 13:29:42

OG: 1.070  
FG: 1.013  
ABV: 7.4 %  
IBU: 23  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Maltosa)  
Miuncheno salyklas  
Gliukozė  
Karamelinis salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	75.8
22.0	0.500	9.5
1.0	0.500	9.5
240.2	0.230	4.4
800.6	0.050	0.9
	<hr/> 5.280	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	13.0	9	60
13.0	10.0	9	30
		<hr/> 18	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (Šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 10L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2,1);
- pilama 5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3,13);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniu (+16L);

5 g gvazdikėliai (15 min iki virimo pabaigos)  
468g apelsinas su žieve riekelėmis (5 min iki virimo pabaigos)

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienų (6 litrai išpilstyta po pirminės)  
antrinė - 1 antrinė (+1g malto cinamono)