

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)



2026-04-18

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 |
| | <u>5.280</u> | |

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 |
| | | <u>18</u> | |

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 vandeniui (+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)