

# Erstikio A BIT ROASTED

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2015-07-30 10:38:50  
Receptas modifikuotas: 2015-09-29 11:24:44

OG: 1.049  
FG: 1.014  
ABV: 4.6 %  
IBU: 29  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.950	98.8
1003.8	0.050	1.3
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

15.0

### IBU

29.1

### Kiekis (g)

15

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

M03 UK Dark Ale

### Kiekis (g)

10.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyko sumalta įprastai.

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 75 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 23°C)  
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)