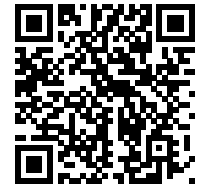


Erstikio KALĖDOS 2013

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)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Maltosa)	4.0	4.000	75.8
Miuncheno salyklas	22.0	0.500	9.5
Gliukozė	1.0	0.500	9.5
Karamelinis salyklas	240.2	0.230	4.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.050	0.9
		<hr/> 5.280	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	13.0	9	60
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	10.0	9	30
					<hr/> 18	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04 (Šlapios, naudotos)	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)