

# Erstikio BROLIO-2013 V2

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-09-30 16:17:12  
Receptas modifikuotas: 2013-10-28 18:26:45

OG: 1.057  
FG: 1.014  
ABV: 5.6 %  
IBU: 24  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis slykklas (Maltosa)  
Karamelinis slykklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 4.100       | 98.8       |
| 240.2        | 0.050       | 1.2        |
|              | <hr/> 4.150 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Amarillo  
Fuggle

### Forma

Granulės  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 9.5    | 19.2 | 15         | 60     |
| 5.0    | 4.4  | 15         | 15     |
|        |      | <hr/> 30   |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (Šlapios, naudotos)

**Kiekis (g)**  
60.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (išpilstyta 10L, likęs į antrinę)  
antrinė - 3 dienos (su avietėmis)