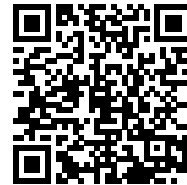


# Erstikio KARMELINIS PAVASARIS

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Istorinis alus: Londono rudas elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2011-02-27 17:54:19  
Receptas modifikuotas: 2011-11-30 15:34:52

OG: 1.059  
FG: 1.018  
ABV: 5.4 %  
IBU: 16  
EBC: 46  
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kupiškio pilsnerio salyklas  
Karamelinis salyklas (iš Alutekso)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.000	80.0
220.2	1.000	20.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Tradition (German)  
Tradition (German)

### Forma Paskirtis

-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
6.0	10.7	15	60
6.0	5.3	15	15
		<u>30</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Salinimas: 120min-67°C. Tekinimas: 78°C. Iškart po fermentacijos, jaučiamas apynių kartumas. Paragavus po savaitės - jau apynių kartumas pasitraukė į antrą planą. Pirmame plane jaučiamas saikingas karamelinis kartumas ir salyklo saldumas. Kvapas geras; kvepia karamelinu salyklu, aromatiniais apyniais, ir dėka aukštesnės salinimo temperatūros atsiduoda šiek tiek vaisiais (slyvomis, kriaušėmis).