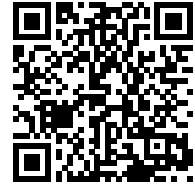


# Erstikio VAŠKINIS ELIS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 83 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2018-01-06 05:08:11  
Receptas modifikuotas: 2018-01-19 05:55:40

OG: 1.063  
FG: 1.006  
ABV: 7.4 %  
IBU: 26  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Senas medus iš korių  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	91.8
2.0	0.300	6.1
253.6	0.100	2.0
	4.900	

## Apyniai

### Pavadinimas

Laukiniai iš Drulėnų  
Laukiniai iš Drulėnų

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

3.0  
3.0

### IBU

14.9  
10.7

### Kiekis (g)

45  
45  
90

### Laikas

90  
30

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;  
• 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;  
• 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C) +3L  
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)