

# Erstikio FREDOS DERLINGIEJI 2018

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2018-09-20 23:05:47  
Receptas modifikuotas: 2018-10-05 12:42:15

OG: 1.045  
FG: 1.008  
ABV: 4.8 %  
IBU: 42  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.94 (dominuoja apynių skonis)



2022-08-08

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	95.2
241.8	0.200	4.8
	<u>4.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Fredos Derlingieji (naminiai)  
Fredos Derlingieji (arbata)

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	42.2	70	60
5.0	0.0	<u>40</u>	60
		110	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

**Kiekis (g)**  
60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiaii

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 80 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 18°C) +4L  
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 21°C)