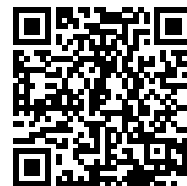


# Erstikio CHRISTMAS EVE

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Belgiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2018-12-18 12:17:38  
Receptas modifikuotas: 2019-01-03 22:41:42

OG: 1.048  
FG: 1.003  
ABV: 5.8 %  
IBU: 21  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.5
243.4	0.130	3.3
905.6	0.050	1.3
	<u>3.980</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Simcoe  
Simcoe

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

13.0  
13.0

### IBU

21.2  
0.0

### Kiekis (g)

12  
15  
27

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L  
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)