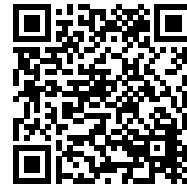


# Erstikio RŪSIO PASLAPTIS 2

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2018-12-29 13:18:34  
Receptas modifikuotas: 2019-01-10 22:35:23

OG: 1.083  
FG: 1.007  
ABV: 10.0 %  
IBU: 21  
EBC: 35  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Konditerinis cukrus (baltas)  
Karamelinis salyklas  
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	84.0
0.0	0.650	10.9
244.6	0.200	3.4
909.8	0.100	1.7
	5.950	

## Apyniai

### Pavadinimas

Simcoe

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

13.0

### IBU

21.3

### Kiekis (g)

15

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Greipfruto žievelė

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

1 min.

### Kiekis

27.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

### Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)  
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)