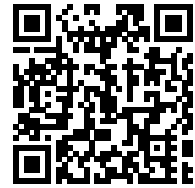


# Erstikio VIJOLIŲ MARYNKA 2019

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2019-10-29 20:14:48  
Receptas modifikuotas: 2020-01-05 08:42:36

OG: 1.040  
FG: 1.004  
ABV: 4.7 %  
IBU: 49  
EBC: 18  
IBU/OG: 1.22 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-25

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
244.4	0.200	5.0
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka naminiai (vakuuoti)  
Marynka naminiai (vakuuoti)

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.0  
7.0

### IBU

37.1  
12.0

### Kiekis (g)

40  

---

26  
66

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Malta kava

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

2 min.

### Kiekis

20.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 18°C) +2L  
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 23°C)