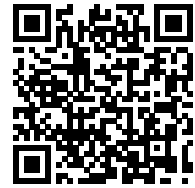


# Erstikio TEN, KUR NEJUOKINGA

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 86 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2021-11-23 22:28:57  
Receptas modifikuotas: 2021-12-15 06:21:42

OG: 1.077  
FG: 1.006  
ABV: 9.3 %  
IBU: 21  
EBC: 40  
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-25

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	4.0	5.000	85.9
Medus (Doviles)	2.0	0.300	5.2
Medus (tamsus, grikių)	2.0	0.220	3.8
Karamelinis salyklas	262.8	0.200	3.4
BEST Black Extra salyklas	1411.0	0.100	1.7
		<hr/> 5.820	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Wolf	Granulės	Virimui (kartumui)	13.4	21.0	<hr/> 15	60
					15	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale BE-134	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mandarino žievelė	Virimui	15 min.	30.0 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 - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)

antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)