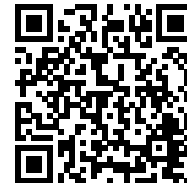


# Erstikio BUS VĖL ALAUS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2022-07-06 12:28:12  
Receptas modifikuotas: 2022-07-14 08:45:56

OG: 1.050  
FG: 1.004  
ABV: 6.0 %  
IBU: 36  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2024-07-27

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
247.6	0.200	5.0
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Citra

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

13.0  
12.0

### IBU

36.2  
0.0

### Kiekis (g)

20  
6  
26

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas sumaltas smulkiai;

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)  
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)