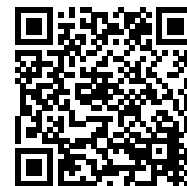


# Erstikio RŪSIO PASLAPTIS 5

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2022-11-04 07:32:27  
Receptas modifikuotas: 2022-11-25 07:25:28

OG: 1.079  
FG: 1.010  
ABV: 9.1 %  
IBU: 25  
EBC: 45  
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-12-02

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas  
Nerafinuotas cukranendrių cukrus  
Karamelinis salyklas  
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	5.000	81.3
5.0	0.750	12.2
203.2	0.300	4.9
1417.6	0.100	1.6
	<hr/> 6.150	

## Apyniai

### Pavadinimas

Naminių apynių miškas (6 rūšys)

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.0

### IBU

25.1

### Kiekis (g)

51

### Laikas

60

---

51

## Mielės

### Pavadinimas

BE-256 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 16°C) +0L  
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)