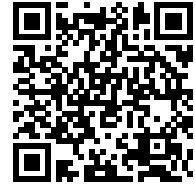


# Erstikio ATOSS TOGGOS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2023-07-12 06:50:13  
Receptas modifikuotas: 2023-08-01 11:01:15

OG: 1.053  
FG: 1.004  
ABV: 6.3 %  
IBU: 28  
EBC: 30  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio slykklas  
Karamelinis slykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	88.4
239.4	0.500	11.6
	4.300	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

13.0

### IBU

28.4

### Kiekis (g)

16

### Laikas

60

16

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew BE-256 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas slykklas 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 - 9 dienos (aplinkos temperatūra 23°C)

antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 23°C)