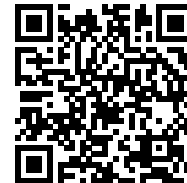


# Erstikio DUONOS GIRA "PAPRASTOJI"

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Gira  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2011-05-24 12:13:30  
Receptas modifikuotas: 2013-01-08 14:49:26

OG: 1.040  
FG: 1.020  
ABV: 2.6 %  
IBU: 0  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2024-06-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Skrudinta juoda duona  
Konditerinis cukrus (baltas)

### Spalva (EBC)

50.0

0.0

### Kiekis (kg)

0.800

0.600

1.400

### Kiekis (%)

57.1

42.9

## Mielės

### Pavadinimas

Sausos kepimo mielės

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Duona supjaustoma riekelėmis ir riekelės perpjaunamos dar į 4 dalis. Taip susmulkintą duoną skrudiname orkaitėje, kol apskrus. Kuo daugiau apskrus, tuo gira bus tamsesnė ir kartesnė. Paskrudusi duona supilama į kibirą ar kitą indą ir užpilama 9 litrais verdančio vandens bei išmaišius paliekama 24 valandoms. Tada duona išgriebiama, o skystis perkošiamas į rauginimo indą, supilama 0,6 kg cukraus ir maišoma, kol cukrus ištirps. Sausos kepimo mielės pilamos tiesiai į rauginamą skystį ir nemaišoma, o paliekama paviršiuje. Rauginama apie dvi paras. Tada pilstoma į butelius ir parą laikoma vėsioje patalpoje arba šaldytuve.