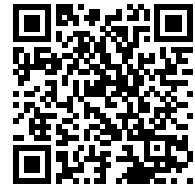


Erstikio VASAROS NOSTALGIJA

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-08-14 08:38:55
Receptas modifikuotas: 2013-09-16 13:06:17

OG: 1.051
FG: 1.010
ABV: 5.4 %
IBU: 15
EBC: 10
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Maltosa)
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.700	88.1
22.0	0.500	11.9
	<hr/> 4.200	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo
Saaz

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

16.0
4.0

IBU

13.1
1.6

Kiekis (g)

7
7

14

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (Šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

5 min iki virimo pabaigos 0,7 L ką tik išspausintos arbūzų sultys.

Salinimas:

- pilama 8,4L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 4,2L / 100°C vandens;
- 80 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (išpilstyta 5L)
antrinė - 2 dienos (+8g Fuggle)