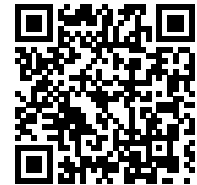


# Erstikio KALĖDOS 2013

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Vaisinis alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-09-03 07:56:06  
Receptas modifikuotas: 2013-10-10 13:29:42

OG: 1.070  
FG: 1.013  
ABV: 7.4 %  
IBU: 23  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-25

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|   | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas (Maltosa)                      | 4.0          | 4.000       | 75.8       |
| Miuncheno salyklas                              | 22.0         | 0.500       | 9.5        |
| Gliukozė  | 1.0          | 0.500       | 9.5        |
| Karamelinis salyklas                            | 240.2        | 0.230       | 4.4        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6        | 0.050       | 0.9        |
|   |              | <hr/> 5.280 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|       | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Citra | Granulės | Aromatui (virimui) | 13.0   | 13.0 | 9          | 60     |
| Citra | Granulės | Virimui (kartumui) | 13.0   | 10.0 | 9          | 30     |
|       |          |                    |        |      | <hr/> 18   |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|                                 | Kiekis (g) |
|---------------------------------|------------|
| Safale S-04 (Šlapios, naudotos) | 60.0       |

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 10L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2,1);
- pilama 5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3,13);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniu (+16L);

5 g gvazdikėliai (15 min iki virimo pabaigos)  
468g apelsinas su žieve riekelėmis (5 min iki virimo pabaigos)

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienų (6 litrai išpilstyta po pirminės)  
antrinė - 1 antrinė (+1g malto cinamono)