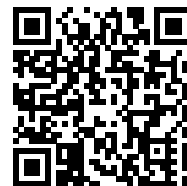


Erstikio MANDALĖDOS 2013

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Vaisinis alus
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-11-25 10:43:19
Receptas modifikuotas: 2013-12-09 09:10:52

OG: 1.053
FG: 1.010
ABV: 5.6 %
IBU: 19
EBC: 26
IBU/OG: 0.36 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (VikingMalt)	4.0	4.080	90.1
Karamelinis salyklas	240.2	0.200	4.4
Konditerinis cukrus (baltas)	2.0	0.200	4.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.050	1.1
		<u>4.530</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.5	18.9	<u>10</u>	70
					10	

Mielės

Pavadinimas

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

Pastabos

Salinimas:

- pilama 9L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2,1);
- pilama 4,5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3,13);
- 1/2 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

Virimas:

5 g gvazdikėliai (25 min iki virimo pabaigos);
92g mandarinai, supjaustyti, su žieve (20 min iki virimo pabaigos);
38 g mandarino žievelės džiovintos (15 min iki virimo pabaigos);
28 g greiffruto žievelės džiovintos (15 min iki virimo pabaigos).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos
antrinė - 3 dienos