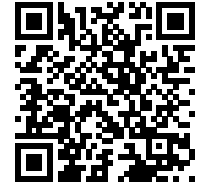


# Erstikio TWO BIT ROASTED

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2015-08-12 08:27:22  
Receptas modifikuotas: 2015-09-29 11:25:22

OG: 1.051  
FG: 1.012  
ABV: 5.1 %  
IBU: 29  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2023-05-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
1006.8	0.100	2.5
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget  
Nugget

### Forma

Spurgai  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

15.0  
12.8

### IBU

28.6  
0.0

### Kiekis (g)

15  
5  
20

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

M03 UK Dark Ale (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyko sumalta įprastai.

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~63°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 21°C)  
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)