

# Erstikio DU VIENUOLIAI

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Belgiškas tamsus stiprusis elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-03-08 18:07:56  
Receptas modifikuotas: 2016-04-04 18:44:30

OG: 1.079  
FG: 1.005  
ABV: 9.7 %  
IBU: 18  
EBC: 30  
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-07-22

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)  
Dan Sukker Šviesusis Sirupas  
Medus (tamsus, grikių)  
Karamelinis salyklas  
CaraRed salyklas  
Melanoidinas  
Brown Malt salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	69.0
0.0	0.700	12.1
40.0	0.580	10.0
242.4	0.300	5.2
50.0	0.100	1.7
70.8	0.100	1.7
151.0	0.020	0.3
	<u>5.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Brewer's Gold

**Forma**  
Granulės  
Granulės

**Paskirtis**  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
11.3	15.0	12	60
3.9	2.6	12	15
		<u>24</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew Abbaye (šlapios, naudotos)

**Kiekis (g)**  
60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 13 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)