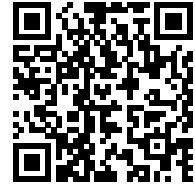


# Erstikio SVEIKAS PAVASARI!

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2017-02-12 18:33:38  
Receptas modifikuotas: 2017-03-14 20:51:51

OG: 1.062  
FG: 1.008  
ABV: 7.0 %  
IBU: 32  
EBC: 80  
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Skrudintas miežių salyklas  
Miežiniai dribsniai  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.500	81.8
1205.4	0.400	7.3
3.0	0.400	7.3
241.0	0.200	3.6
	5.500	

## Apyniai

### Pavadinimas

Summit  
Saaz

### Forma

Granulės  
-

### Paskirtis

Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

17.0  
3.8

### IBU

32.1  
0.0

### Kiekis (g)

15  
15  
30

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Miežiniai dribsniai:

Paverdami 5 min. mažame kiekyje vandens prieš salinimą.

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)