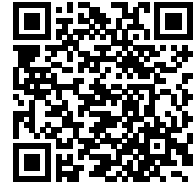


# Erstikio RESTART 2

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2019-01-19 06:07:55  
Receptas modifikuotas: 2019-01-30 06:43:24

OG: 1.044  
FG: 1.008  
ABV: 4.7 %  
IBU: 24  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
Brown Malt salyklas  
BEST Chocolate salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 3.800       | 92.2       |
| 242.6        | 0.200       | 4.9        |
| 150.5        | 0.100       | 2.4        |
| 903.5        | 0.020       | 0.5        |
|              | <hr/> 4.120 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Simcoe  
Citra

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)

### AA (%)

13.0  
13.0

### IBU

5.5  
18.2

### Kiekis (g)

3  

---

10  
13

### Laikas

60  
60

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiaii

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 80 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L  
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)