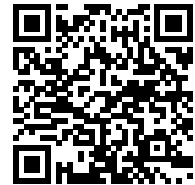


# Erstikio ŠEŠIŲ SALYKLŲ STAUTAS

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2012-08-09 19:08:42  
Receptas modifikuotas: 2012-09-11 08:02:02

OG: 1.053  
FG: 1.019  
ABV: 4.5 %  
IBU: 27  
EBC: 63  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|                            | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|----------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas (Maltosa) | 3.0          | 3.500        | 79.5       |
| Munchner salyklas          | 25.0         | 0.400        | 9.1        |
| Degintas salyklas          | 1200.9       | 0.150        | 3.4        |
| Karamelinis salyklas       | 240.2        | 0.150        | 3.4        |
| Skrudinti miežiai          | 1000.8       | 0.100        | 2.3        |
| Brown salyklas             | 120.1        | 0.100        | 2.3        |
|                            |              | <u>4.400</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Nugget      | -     | -         | 10.2   | 26.8 | <u>20</u>  | 60     |
|             |       |           |        |      | 20         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

| Pavadinimas                     | Kiekis (g) |
|---------------------------------|------------|
| Safale S-04 (šlapios, naudotos) | 60.0       |

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 11L / 74°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:2,5);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- išmaišius dedami tamsūs salyklai;
- tekinama ~75°C vandeniui (+10L);

Virimo pabaigoje 100g laktozės.

### Fermentacija:

pirminė -xx dienų.  
antrinė -be antrinės.