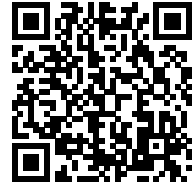


# Erstikio SEPTEMBER '16

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-09-28 11:45:52  
Receptas modifikuotas: 2016-10-14 13:21:40

OG: 1.045  
FG: 1.009  
ABV: 4.6 %  
IBU: 30  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 4.400       | 97.8       |
| 248.6        | 0.100       | 2.2        |
|              | <hr/> 4.500 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Summit  
Brewer's Gold (US)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

17.0  
4.0

### IBU

27.4  
2.9

### Kiekis (g)

11  
10  

---

21

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 10 dienu (aplinkos temperatūra 18°C)  
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)