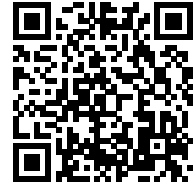


# Erstikio RUN AND RUN

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2019-08-09 00:22:25  
Receptas modifikuotas: 2019-08-16 06:44:51

OG: 1.044  
FG: 1.004  
ABV: 5.2 %  
IBU: 27  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)  
Karamelinis salyklas (naminis)  
Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	96.4
181.4	0.100	2.5
1155.4	0.040	1.0
	<u>3.940</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Mosaic

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

13.0  
12.5

### IBU

27.3  
0.0

### Kiekis (g)

15  
15  
30

### Laikas

60  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 80°C vandens;
- 60 min ~70°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 21°C) +2L  
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 25°C)