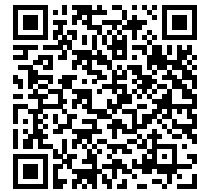


Erstikio ŠEŠIŲ SALYKLŲ STAUTAS

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)



2026-05-13

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.