

Erstikio STAUTAS RAMŪNUI

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2012-11-08 08:46:37
Receptas modifikuotas: 2012-12-02 13:22:17

OG: 1.054
FG: 1.013
ABV: 5.4 %
IBU: 26
EBC: 61
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas (čekiškas) | 3.0 | 3.500 | 79.5 |
| Kepintas salyklas (sausas) * | 50.0 | 0.400 | 9.1 |
| Degintas salyklas | 1200.9 | 0.150 | 3.4 |
| Karamelinis salyklas | 230.2 | 0.150 | 3.4 |
| Kepintas salyklas (šlapias) ** | 100.1 | 0.100 | 2.3 |
| Skrudinti miežiai | 1000.8 | 0.100 | 2.3 |
| | | <u>4.400</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|-----------------|--------|
| Bravo | - | - | 15.9 | 25.6 | <u>13</u> 13 | 60 |

Mielės

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

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.
** Išmirkytas salyklas pakepintas ant keptuvės. Kepintas tol, kol lieka sausas ir traškus. Spalva įgavo lengvo rusvumo.

Salinimas:

- pilama 11L / 78°C vandens;
- 60 min ~68°C (1:2,5);
- tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

Fermentacija:

pirminė - 10 dienų.
antrinė - be antrinės.