

# Erstikio TAMSIAI RUDAS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 87 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-06-12 07:50:10  
Receptas modifikuotas: 2014-07-08 08:06:15

OG: 1.053  
FG: 1.014  
ABV: 5.1 %  
IBU: 26  
EBC: 60  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Čekiškas)

Brown Malt

Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.300	82.5
500.4	0.500	12.5
800.6	0.100	2.5
240.2	0.100	2.5
	<u>4.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Apollo

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

18.0

### IBU

25.5

### Kiekis (g)

12

### Laikas

60

12

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;

1/2 salyko sumalta įprastai.

### Salinimas:

• pilama ~8L / 55°C vandens;

• 10 min ~50°C (1:2);

• pilama ~4L / 100°C vandens;

• 60 min ~65°C (1:3);

• 1/3 mentalo užverdama, pilama atgal;

• tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

### Fermentacija:

pirminė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 17°C)

antrinė - 4 dienų (aplinkos temperatūra 25°C)