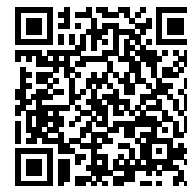


# Erstikio TAMS'US LAGERIS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Tarptautinis tamsus lageris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2015-01-13 10:53:34  
Receptas modifikuotas: 2015-03-16 13:45:03

OG: 1.053  
FG: 1.009  
ABV: 5.8 %  
IBU: 21  
EBC: 35  
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
Melanoidinas  
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.900	86.7
240.2	0.350	7.8
70.1	0.200	4.4
1200.9	0.050	1.1
	4.500	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget  
Cascade

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

15.0  
6.0

### IBU

17.3  
3.9

### Kiekis (g)

10  
10  
20

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

M84 Bohemian Lager (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 15 dienų (aplinkos temperatūra 12°C)  
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
tretinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C, be mielių)