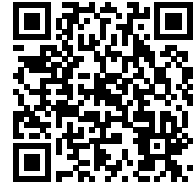


# Erstikio PIRMAS KANAPINIS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 86 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-05-26 15:50:05  
Receptas modifikuotas: 2016-06-16 21:03:17

OG: 1.054  
FG: 1.012  
ABV: 5.5 %  
IBU: 30  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.900	97.5
241.8	0.100	2.5
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Green Bullet  
Green Bullet

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
13.0

### IBU

19.8  
9.8

### Kiekis (g)

13  
13  
26

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kanapių sėklos (skrudintos keptuvėje)

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

75.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyko 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 užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 19°C)  
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)