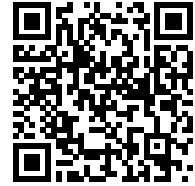


# Erstikio ON THE WAY

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Standartinis biteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2017-04-19 13:41:59  
Receptas modifikuotas: 2017-05-03 20:41:51

OG: 1.089  
FG: 1.009  
ABV: 10.5 %  
IBU: 23  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	48.8
4.0	4.000	48.8
242.6	0.100	1.2
242.6	0.100	1.2
	<u>8.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Herkules  
Columbus  
Saaz  
Columbus

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

14.5  
14.0  
3.0  
14.0

### IBU

7.3  
9.9  
0.8  
4.9

### Kiekis (g)

5  
7  
5  
7  
24

### Laikas

60  
60  
15  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas labai rupiai

### 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 - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)