

# Erstikio NOSTALGIJA

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2017-05-20 04:24:33  
Receptas modifikuotas: 2017-06-05 19:24:04

OG: 1.048  
FG: 1.002  
ABV: 6.0 %  
IBU: 38  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.80 (ryškus apynių skonis)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 4.000       | 98.8       |
| 245.2        | 0.050       | 1.2        |
|              | 4.050       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

| Pavadinimas | Forma    | Paskirtis          |
|-------------|----------|--------------------|
| Nugget      | Granulės | Virimui (kartumui) |
| Columbus    | Granulės | Aromatui (virimui) |
| Columbus    | Granulės | Sausam apyniavimui |

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 15.0   | 25.6 | 12         | 60     |
| 15.0   | 12.7 | 12         | 15     |
| 15.0   | 0.0  | 20         | 0      |
|        |      | 44         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)  
12.0

## 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);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 18°C)  
antrinė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)