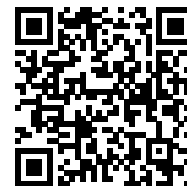


# Erstikio TRYS EM

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2019-06-10 22:01:53  
Receptas modifikuotas: 2019-06-20 11:37:42

OG: 1.045  
FG: 1.005  
ABV: 5.3 %  
IBU: 32  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.71 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
BEST Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	95.0
242.8	0.120	3.0
1322.0	0.080	2.0
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Mosaic

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

13.0  
12.4

### IBU

21.6  
10.2

### Kiekis (g)

12  
12  
24

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Melisos lapai (žali, šaldyti)

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

10 min.

### Kiekis

40.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 90 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L  
antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 28°C)