

# Erstikio THIS TIME

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2019-11-30 12:53:43  
Receptas modifikuotas: 2019-12-12 09:12:30

OG: 1.046  
FG: 1.004  
ABV: 5.5 %  
IBU: 29  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)  
Karamelinis salyklas  
Pilsnerio salyklas keptas, sausas)

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 3.800       | 91.3       |
| 245.0        | 0.180       | 4.3        |
| 100.7        | 0.180       | 4.3        |
|              | 4.160       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

14.0

### IBU

28.8

### Kiekis (g)

15

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Priedai

### Pavadinimas

Irish cappucino

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

1 min.

### Kiekis

100.0 g

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 80°C vandens;
- 70 min ~70°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 9 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L

antrinė - 2 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)