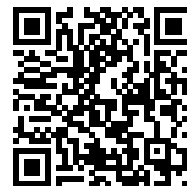


Erstikio ŠEŠIŲ SALYKLŲ STAUTAS

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Saldus stautas
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2012-08-09 19:08:42
Receptas modifikuotas: 2012-09-11 08:02:02

OG: 1.053
FG: 1.019
ABV: 4.5 %
IBU: 27
EBC: 63
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Maltosa)
Munchner salyklas
Degintas salyklas
Karamelinis salyklas
Skrudinti miežiai
Brown salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	79.5
25.0	0.400	9.1
1200.9	0.150	3.4
240.2	0.150	3.4
1000.8	0.100	2.3
120.1	0.100	2.3
	<u>4.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Nugget

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

10.2

IBU

26.8

Kiekis (g)

20

20

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salinimas:

- pilama 11L / 74°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:2,5);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- išmaišius dedami tamsūs salyklai;
- tekinama ~75°C vandeniu (+10L);

Virimo pabaigoje 100g laktozės.

Fermentacija:

pirminė -xx dienų.

antrinė -be antrinės.