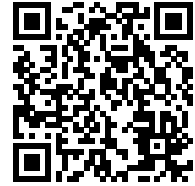


# Erstikio VIKINGAS PRIEŠ APOLONĄ

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 77 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-02-27 08:37:25  
Receptas modifikuotas: 2013-03-23 11:17:39

OG: 1.049  
FG: 1.009  
ABV: 5.2 %  
IBU: 34  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.70 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (VikingMalt)  
Bazinis salyklas (kepintas sausas)\*

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.500	87.5
50.0	0.500	12.5
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Apollo  
Apollo  
Apollo (šaltam apyniavimui)

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-

### AA (%)

19.5  
19.5  
19.5

### IBU

24.0  
10.1  
0.0

### Kiekis (g)

10  
10  

---

15  
35

### Laikas

60  
12  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

\* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.

### Salinimas:

- pilama 8L / 57°C vandens;
- 8 min ~50°C (1:2);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/2 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniu (+16L);

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos  
antrinė - 4 dienos (su Apollo)