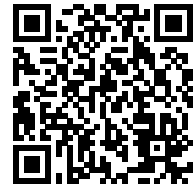


# Erstikio VASAROS NOSTALGIJA

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-08-14 08:38:55  
Receptas modifikuotas: 2013-09-16 13:06:17

OG: 1.051  
FG: 1.010  
ABV: 5.4 %  
IBU: 15  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.29 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Maltosa)  
Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.700	88.1
22.0	0.500	11.9
	<hr/> 4.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Apollo  
Saaz

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

16.0  
4.0

### IBU

13.1  
1.6

### Kiekis (g)

7  
7  

---

14

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (Šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

5 min iki virimo pabaigos 0,7 L ką tik išspausintos arbūzų sultys.

### Salinimas:

- pilama 8,4L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 4,2L / 100°C vandens;
- 80 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (išpilstyta 5L)  
antrinė - 2 dienos (+8g Fuggle)