

# Erstikio SCHWARZ

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Schwarzbier  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-12-19 16:29:52  
Receptas modifikuotas: 2014-01-25 12:34:08

OG: 1.053  
FG: 1.015  
ABV: 5.0 %  
IBU: 28  
EBC: 57  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Biržų)  
Miežiniai dribsniai  
Juodas salyklas  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.200	84.0
3.0	0.400	8.0
1000.8	0.300	6.0
240.2	0.100	2.0
	<hr/>	
	5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Motueka

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

15.5  
7.0

### IBU

21.9  
6.1

### Kiekis (g)

12  
15  

---

27

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salinimas:

- Į salinimo indą dedamas bazinis ir karamelinis salyklai bei dribsniai;
- pilama 9,5L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 4,5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3);
- 1/2 mentalo perkeliama į puodą, užverdama, paverdama 10 min;
- Į likusį mentalą salinimo inde dedamas juodas salyklas;
- Pavirintas salyklas grąžinamas atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+18L);

### Fermentacija:

10 dienų prie 10°C  
4 dienos prie 18°C