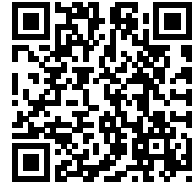


# Erstikio PILSNERIS 2015

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 84 %  
Stilius: Istorinis alus: Lageris (iki prohibicijos)  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-12-22 15:45:36  
Receptas modifikuotas: 2015-01-28 08:58:24

OG: 1.053  
FG: 1.011  
ABV: 5.4 %  
IBU: 30  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekiškas)  
Bazinis salyklas (Vikingmalt)  
CaraPils

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	1.900	47.5
3.0	1.600	40.0
5.0	<u>0.500</u>	12.5
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus Spurgai Virimui (kartumui)  
Columbus Spurgai Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.7	19.8	10	60
16.7	9.8	<u>10</u>	15
		20	

## Mielės

### Pavadinimas

M84 Bohemian Lager

Kiekis (g)  
20.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyklo sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyklo sumalta įprastai.

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 15 dienų (aplinkos temperatūra 12°C)  
antrinė - 10 dienų (aplinkos temperatūra 20°C)