

# Erstikio JUST IN TIME

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2017-03-21 18:03:47  
Receptas modifikuotas: 2017-03-30 00:54:24

OG: 1.051  
FG: 1.008  
ABV: 5.6 %  
IBU: 35  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2019-09-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.300	95.6
241.2	0.200	4.4
	<u>4.500</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Herkules  
Saaz

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

14.5  
4.0

### IBU

31.0  
4.2

### Kiekis (g)

15  
15  
30

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

- pilama ~9L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo užvirinta, supilta atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)  
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)