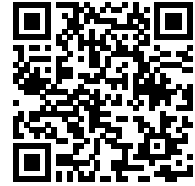


# Erstikio BENO STAUTAS

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2019-02-07 06:24:41  
Receptas modifikuotas: 2019-02-21 07:24:45

OG: 1.050  
FG: 1.008  
ABV: 5.4 %  
IBU: 28  
EBC: 66  
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-04

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
BEST Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.700	92.5
1307.0	0.300	7.5
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

13.0

### IBU

28.1

### Kiekis (g)

15

### Laikas

60

---

15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

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

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L  
antrinė - 6 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)