

# Erstikio ROL STAUTAS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Saldusis stautas  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2019-03-07 11:47:23  
Receptas modifikuotas: 2019-03-21 23:02:42

OG: 1.058  
FG: 1.011  
ABV: 6.3 %  
IBU: 23  
EBC: 84  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-10-21

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
BEST Skrudinti miežiai  
Brown Malt salyklas  
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 4.0          | 4.700        | 85.5       |
| 1312.0       | 0.400        | 7.3        |
| 150.4        | 0.200        | 3.6        |
| 240.8        | 0.200        | 3.6        |
|              | <u>5.500</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Mosaic

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

12.4

### IBU

22.9

### 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 ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 110 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L  
antrinė - 7 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)