

# Erstikio ANTRAS DUBLIS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2020-08-04 20:31:28  
Receptas modifikuotas: 2020-08-14 21:46:06

OG: 1.044  
FG: 1.005  
ABV: 5.1 %  
IBU: 35  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.79 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)  
Karamelinis salykklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0          | 3.800       | 95.0       |
| 257.2        | 0.200       | 5.0        |
|              | <hr/> 4.000 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

10.0

### IBU

35.0

### Kiekis (g)

25

### Laikas

60

---

25

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salykklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 22°C) +2L  
antrinė - 1 diena (aplinkos temperatūra 27°C)