

# Erstikio ŠEŠIŲ SALYKLŲ STAUTAS

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Saldus stautas  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2012-08-09 19:08:42  
Receptas modifikuotas: 2012-09-11 08:02:02

OG: 1.053  
FG: 1.019  
ABV: 4.5 %  
IBU: 27  
EBC: 63  
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Maltosa)	3.0	3.500	79.5
Munchner salyklas	25.0	0.400	9.1
Degintas salyklas	1200.9	0.150	3.4
Karamelinis salyklas	240.2	0.150	3.4
Skrudinti miežiai	1000.8	0.100	2.3
Brown salyklas	120.1	0.100	2.3
		<u>4.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	10.2	26.8	<u>20</u>	60
					20	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04 (šlapios, naudotos)	60.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 11L / 74°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:2,5);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- išmaišius dedami tamsūs salyklai;
- tekinama ~75°C vandeniui (+10L);

Virimo pabaigoje 100g laktozės.

### Fermentacija:

pirminė -xx dienų.  
antrinė -be antrinės.