

# Erstikio KEPTAS LAGERIS

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Vienos lageris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-12-11 10:29:18  
Receptas modifikuotas: 2014-01-02 18:18:33

OG: 1.049  
FG: 1.009  
ABV: 5.2 %  
IBU: 27  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Biržų)  
Bazinis salyklas (Biržų) kepintas sausas\*

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	2.200	52.4
35.0	2.000	47.6
	<u>4.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum Spurgai Virimui (kartumui)  
Saaz Spurgai Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.5	22.7	11	60
4.0	4.0	<u>15</u>	15
		26	

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

\* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.

### Salinimas:

- pilama 8L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/2 mentalo užverdama, paverdama 10 min;
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

### Fermentacija:

12 dienų prie 13°C  
4 dienos prie 19°C

### Lageriavimas:

xx dienų prie x°C