

# Erstikio ALE UNIQUE MALT

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2012-11-13 15:31:54  
Receptas modifikuotas: 2013-01-02 16:30:59

OG: 1.050  
FG: 1.010  
ABV: 5.2 %  
IBU: 23  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (čekiškąs)	3.0	2.400	85.7
Kepintas salyklas (sausas) *	50.0	0.330	11.8
Kepintas salyklas (šlapias) **	100.1	0.070	2.5
		<u>2.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	-	15.9	21.4	7	60
Saaz	-	-	4.1	2.0	5	15
Saaz (išjungus ugnį)	-	-	4.1	0.0	5	0
Saaz (šaltam apyniavimui)	-	-	4.1	0.0	10	0
					<u>27</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

\* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.  
\*\* Išmirkytas salyklas pakepintas ant keptuvės. Kepintas tol, kol lieka sausas ir traškus. Spalva įgavo sodresnio geltonumo.

### Salinimas:

- pilama 5,6L / 58°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama 2,8L / 100°C vandens;
- 90 min ~65°C (1:3);
- 1/2 salyklo užvirinama, grąžinama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+10L);

### Fermentacija:

pirminė - 7 dienos.  
antrinė - 7 dienos.