

Erstikio AMBER UNIQUE MALT

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-04-08 14:42:30
Receptas modifikuotas: 2014-05-18 17:36:33

OG: 1.052
FG: 1.008
ABV: 5.8 %
IBU: 33
EBC: 26
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekiškas)
Kepintas salyklas (šlapias) **

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.530	88.3
200.2	0.470	11.8
	4.000	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo Spurgai Virimui (kartumui)
Cascade (N.Z.) Spurgai Aromatui (virimui)
Cascade (N.Z.) Spurgai Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
19.0	23.8	10	60
10.0	9.3	15	15
10.0	0.0	5	0
		30	

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56) (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)
60.0

Pastabos

** Išmirkytas salyklas pakepintas ant keptuvės. Kepintas tol, kol lieka sausas ir traškus. Spalva įgavo sodraus geltonumo su pavieniais rudais grūdais. Skonis - karamelinis.

Salyklo malimas:

2/3 salyko sumalta labai smulkiai;
1/3 salyklo sumalta įprastai.

Salinimas:

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

Fermentacija:

pirminė - 12 dienų (aplinkos temperatūra ~15°C)
antrinė - 6 dienos (5g Cascade, aplinkos temperatūra ~20°C)