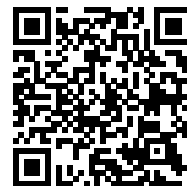


# Erstikio AMBER UNIQUE MALT

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)



2026-05-09

## 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)