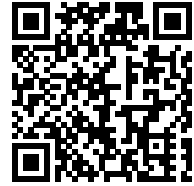


# Amber Pale

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: AJ  
Receptas sukurtas: 2018-03-23 11:11:06  
Receptas modifikuotas: 2018-04-03 18:39:46

OG: 1.054  
FG: 1.011  
ABV: 5.7 %  
IBU: 16  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Heidelberg salyklas	2.9	4.000	72.7
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	18.2
Crystal malt	130.7	0.250	4.5
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.250	4.5
		<u>5.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (US)	-	-	7.0	9.3	15	60
Cascade (US)	-	-	5.3	4.4	12	30
Citra	-	Aromatui (virimui)	15.4	2.7	10	5
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>20</u>	0
					57	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

50 c - 10 min  
67 c - 60 min  
Mash out

Fermentacija  
Pirmos 5 dienos ~14 C, tada 17-18 keletas dienu ir pasiekus norima FG į antrinę.