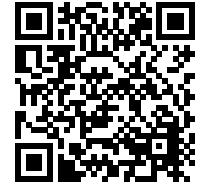


# Erstikio VIKING AMARILLO

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-02-11 10:41:11  
Receptas modifikuotas: 2013-03-05 07:29:41

OG: 1.053  
FG: 1.011  
ABV: 5.5 %  
IBU: 33  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2022-12-07

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

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

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	87.5
50.0	0.500	12.5
	<u>4.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Amarillo  
Amarillo

Forma -  
Paskirtis -

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.6	24.0	20	60
9.6	8.9	<u>15</u>	15
		35	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)  
60.0

## Pastabos

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

### Salinimas:

- pilama 8L / 57°C vandens;
- 8 min ~50°C (1:2);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+15L);

### Fermentacija:

pirminė - 12 dienų  
antrinė - be antrinės