

Erstikio MOTUEKA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-11-08 08:58:02
Receptas modifikuotas: 2013-11-20 14:59:23

OG: 1.046
FG: 1.006
ABV: 5.3 %
IBU: 26
EBC: 13
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (VikingMalt)
Karamelinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.000	97.6
240.2	0.100	2.4
	<hr/> 4.100	

Apyniai

Pavadinimas

Motueka (New Zealand)
Motueka (New Zealand)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

7.5
7.5

IBU

18.8
7.0

Kiekis (g)

20

15
35

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 10 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 (+17L);

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos
antrinė - 5 dienos