

Erstikio MOTUEKA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Šviesusis 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 slyklo skonis subalansuotas)



2019-07-22

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 |
| | 4.100 | |

Apyniai

Pavadinimas

Motueka (New Zealand)
Motueka (New Zealand)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 7.5 | 18.8 | 20 | 60 |
| 7.5 | 7.0 | 15 | 15 |
| | | 35 | |

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