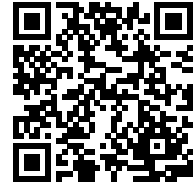


# Erstikio MOTUEKA

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)



2026-05-13

## 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