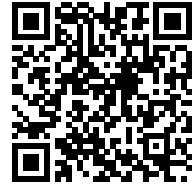


Erstikio BALTIJOS PORTERIS 2014

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 84 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2014-02-24 09:25:36
Receptas modifikuotas: 2014-03-25 09:34:24

OG: 1.069
FG: 1.014
ABV: 7.2 %
IBU: 26
EBC: 43
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Biržų)	3.0	4.500	81.5
Bazinis salyklas (Vikingmalt) kepinatas sausas*	10.0	0.620	11.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.200	3.6
Karamelinis salyklas	240.2	0.200	3.6
		<u>5.520</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget (U.S.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.0	15.0	10	60
Nugget (U.S.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.0	11.5	<u>10</u>	30
					20	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Saflager W34/70 (šlapios, naudotos)	60.0

Pastabos

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

Salyklo malimas:

2/3 salyko sumalta labai smulkiai;
1/3 salyklo sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~11L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5,5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- 10 min ~75°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

Fermentacija:

12 dienų prie 13°C
4 dienos prie 20°C