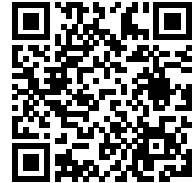


Erstikio BALTIJOS PORTERIS 2015

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-03-02 15:30:55
Receptas modifikuotas: 2015-04-15 19:07:00

OG: 1.062
FG: 1.016
ABV: 6.1 %
IBU: 27
EBC: 46
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Vikingmalt)	3.0	4.300	86.0
Karamelinis salyklas	240.2	0.300	6.0
Brown Malt	150.1	0.300	6.0
Juodas salyklas	1200.9	0.100	2.0
		<hr/> 5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.0	21.2	13	60
Cascade	Granulės	Aromatui (virimui)	6.0	5.6	15	15
					<hr/> 28	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M84 Bohemian Lager (šlapios, naudotos)	100.0

Pastabos

Salyklo malimas:

- 1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
- 1/2 salyko sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

- pirminė - 17 dienų (aplinkos temperatūra 12°C) (04.07)
- antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) (04.10)
- trejetainė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) (04.14)