

Erstikio PORT OF MARYN

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 53 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2018-10-23 13:31:05
Receptas modifikuotas: 2018-11-08 23:17:05

OG: 1.042
FG: 1.007
ABV: 4.6 %
IBU: 43
EBC: 49
IBU/OG: 1.02 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.600	92.0
241.0	0.200	4.0
1003.2	0.200	4.0
	<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Marynka (naminiai)
Marynka (naminiai)

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

5.0
5.0

IBU

33.4
9.9

Kiekis (g)

50
30
80

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 80 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 18°C) +4L
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)