

Erstikio IRISINIS PORTERIS

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2012-05-10 08:54:53
Receptas modifikuotas: 2012-05-27 22:10:20

OG: 1.055
FG: 1.010
ABV: 5.9 %
IBU: 28
EBC: 44
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Munchner salyklas	25.0	4.000	93.9
Naminiai irisai *	200.2	0.200	4.7
Degintas salyklas	1200.9	0.060	1.4
		<u>4.260</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Pilgrim	-	-	9.5	26.2	23	50
Fuggle	-	-	5.0	1.8	8	10
Nugget	-	-	14.0	0.4	<u>5</u>	1
					36	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04 (šlapios, naudotos)	50.0

Pastabos

Salinimas:

- pilama 10L / 74°C vandens;
- 90 min ~65°C (1:2,5);
- pilama 5L / 100°C vandens;
- 3 min ~75°C (1:3,7);
- tekinama ~80°C vandeniui.

Fermentacija:

pirminė -12 dienų.
antrinė -be antrinės.

* Konditerinis cukrus (200g) išlydomas ant keptuvės, dedama šiek tiek sviesto ir pilama šiek tiek pieno. Karšta masė tiesiai iš keptuvės dedama į misą 10 min iki virimo pabaigos.