

# Erstikio ŽIDINIO PORTERIS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2020-09-23 10:13:23  
Receptas modifikuotas: 2020-10-05 18:19:48

OG: 1.043  
FG: 1.006  
ABV: 4.8 %  
IBU: 31  
EBC: 50  
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)  
Karamelinis salyklas  
BEST Black salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.800	90.5
249.6	0.250	6.0
1420.9	0.150	3.6
	4.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum

### Forma

Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

10.0

### IBU

31.1

### Kiekis (g)

22

### Laikas

60

22

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) +2L  
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)