

Erstikio VASAROS PORTERIS

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-05-13 10:29:59
Receptas modifikuotas: 2013-06-12 08:30:53

OG: 1.054
FG: 1.009
ABV: 5.9 %
IBU: 26
EBC: 45
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-08-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (VikingMalt)	5.0	3.250	75.6
Karamelinis salyklas	240.2	0.500	11.6
Bazinis salyklas (kepintas sausas)*	100.1	0.500	11.6
Skrudinti miežiai	1000.8	0.050	1.2
		4.300	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	-	-	19.0	22.8	10	60
Cascade	-	-	6.0	3.6	10	15
					20	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Salyklo spalva varijuoja nuo sodriai geltonos iki rusvos su pavieniais tamsiai rudos spalvos grūdais. Atsirado stiprus riešutų kvapas.

- Salinimas:
- pilama 8,6L / 57°C vandens;
 - 10 min ~50°C (1:2);
 - pilama 4,3L / 100°C vandens;
 - 60 min ~65°C (1:3);
 - 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
 - 5 min ~72°C (1:3);
 - tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

Fermentacija:
pirminė - x dienos
antrinė - be antrinės