

# Erstikio ADMIROLO PORTERIS

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2013-07-26 09:07:45  
Receptas modifikuotas: 2013-08-13 14:17:25

OG: 1.059  
FG: 1.016  
ABV: 5.7 %  
IBU: 25  
EBC: 50  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	4.0	4.500	90.0
Karamelinis salyklas	240.2	0.300	6.0
Skrudinti miežiai	1000.8	0.200	4.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Admiral	Spurgai	Virimui (kartumui)	14.0	25.4	<u>19</u>	40
					19	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04 (Šlapios, naudotos)	60.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 10L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 5L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

### Fermentacija:

pirminė - 11 dienų  
antrinė - be antrinės