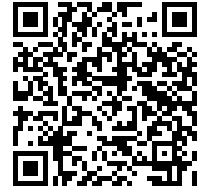


Erstikio BALTIJOS PORTERIS 2015

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2015-03-02 15:30:55
Receptas modifikuotas: 2015-04-15 19:07:00

OG: 1.062
FG: 1.016
ABV: 6.1 %
IBU: 27
EBC: 46
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Vikingmalt)
Karamelinis salyklas
Brown Malt
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.300	86.0
240.2	0.300	6.0
150.1	0.300	6.0
1200.9	0.100	2.0
	<hr/> 5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Nugget
Cascade

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

15.0
6.0

IBU

21.2
5.6

Kiekis (g)

13
15

28

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

M84 Bohemian Lager (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;
1/2 salyklo sumalta įprastai.

Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

Fermentacija:

pirminė - 17 dienų (aplinkos temperatūra 12°C) (04.07)
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) (04.10)
tretinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) (04.14)