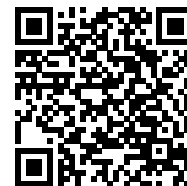


# Erstikio PORT OF MARYN

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 53 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2018-10-23 13:31:05  
Receptas modifikuotas: 2018-11-08 23:17:05

OG: 1.042  
FG: 1.007  
ABV: 4.6 %  
IBU: 43  
EBC: 49  
IBU/OG: 1.02 (dominuoja apynių skonis)



2025-04-22

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
BEST Chocolate salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	4.600	92.0
241.0	0.200	4.0
1003.2	0.200	4.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka (naminiai)  
Marynka (naminiai)

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

5.0  
5.0

### IBU

33.4  
9.9

### Kiekis (g)

50  
30  
80

### Laikas

60

15

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

### Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 80 min ~64°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

### Fermentacija:

pirminė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 18°C) +4L  
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)