

# Erstikio TORTERIS

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2012-04-23 08:11:15  
Receptas modifikuotas: 2012-05-07 20:30:33

OG: 1.055  
FG: 1.012  
ABV: 5.6 %  
IBU: 35  
EBC: 50  
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Čekiškas)	3.0	3.000	75.0
Munchner salyklas	25.0	0.600	15.0
Karamelinis salyklas (iš Alutekso)	220.2	0.300	7.5
Degintas salyklas (iš Alutekso)	1200.9	0.100	2.5
		<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	13.0	29.6	15	60
Fuggle (U.K.)	-	-	5.0	5.6	15	15
					<hr/> 30	

## Mielės

### Pavadinimas

Sausos kepimo mielės (Dr. Oetker)						Kiekis (g) 7.0
-----------------------------------	--	--	--	--	--	-------------------

## Pastabos

### Salinimas:

- 60min - 67C (tik šviesūs salyklai)
- 1/3 mentalo užverdama
- dedami tamsūs salyklai
- tekinimas 80C vandeniui

### Fermentacija:

- pirminė -12 dienų
- antrinė -be antrinės

... Peržvelgęs receptus, neradau nei vieno tamsaus alaus su kepimo mielėmis. Įdomu kas iš to išeis...