

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...