

Erstikio ŽIDINIO PORTERIS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2020-09-23 10:13:23
Receptas modifikuotas: 2020-10-05 18:19:48

OG: 1.043
FG: 1.006
ABV: 4.8 %
IBU: 31
EBC: 50
IBU/OG: 0.72 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pilsnerio salyklas (Maltosa)
Karamelinis salyklas
BEST Black salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 4.0 | 3.800 | 90.5 |
| 249.6 | 0.250 | 6.0 |
| 1420.9 | 0.150 | 3.6 |
| | 4.200 | |

Apyniai

Pavadinimas

Magnum

Forma

Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)

AA (%)

10.0

IBU

31.1

Kiekis (g)

22

Laikas

60

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)

60.0

Pastabos

Salyklo malimas:

Visas salyklas maltas smulkiai

Salinimas:

- pilama ~8L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:4);
- tekinama ~80°C vandeniu (+20L).

Fermentacija:

pirminė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) +2L
antrinė - 5 dienos (aplinkos temperatūra 22°C)