

# Erstikio BALTIJOS PORTERIS 2014

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 84 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2014-02-24 09:25:36  
Receptas modifikuotas: 2014-03-25 09:34:24

OG: 1.069  
FG: 1.014  
ABV: 7.2 %  
IBU: 26  
EBC: 43  
IBU/OG: 0.38 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Biržų)	3.0	4.500	81.5
Bazinis salyklas (Vikingmalt) kepinatas sausas*	10.0	0.620	11.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.200	3.6
Karamelinis salyklas	240.2	0.200	3.6
		<hr/>	
		5.520	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget (U.S.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.0	15.0	10	60
Nugget (U.S.)	Spurgai	Virimui (kartumui)	15.0	11.5	10	30
					<hr/>	
					20	

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70 (šlapios, naudotos) Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

\* Sausas bazinis salyklas pakepinatas keptuvėje. Spalva nežymiai pasikeitė nuo bazinio - įgavo gelsvumo. Atsirado riešutų kvapas.

### Salyklo malimas:

2/3 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/3 salyklo sumalta įprastai.

### Salinimas:

- pilama ~11L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5,5L / 100°C vandens;
- 70 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- 10 min ~75°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

### Fermentacija:

12 dienų prie 13°C  
4 dienos prie 20°C