

# Erstikio BALTIJOS PORTERIS 2015

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2015-03-02 15:30:55  
Receptas modifikuotas: 2015-04-15 19:07:00

OG: 1.062  
FG: 1.016  
ABV: 6.1 %  
IBU: 27  
EBC: 46  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
Brown Malt  
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.300	86.0
240.2	0.300	6.0
150.1	0.300	6.0
1200.9	0.100	2.0
	<hr/> 5.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Nugget  
Cascade

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

15.0  
6.0

### IBU

21.2  
5.6

### Kiekis (g)

13  
15  

---

28

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

M84 Bohemian Lager (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

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

### Salinimas:

- pilama ~10L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/2 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 17 dienų (aplinkos temperatūra 12°C) (04.07)  
antrinė - 3 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) (04.10)  
tretinė - 4 dienos (aplinkos temperatūra 20°C) (04.14)