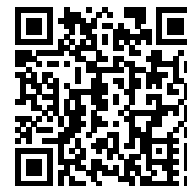


# Erstikio KRUOPIŲ DVARO PORTERIS

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 97 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2012-02-08 14:51:36  
Receptas modifikuotas: 2012-02-28 08:09:02

OG: 1.072  
FG: 1.013  
ABV: 7.8 %  
IBU: 25  
EBC: 52  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Maltosa)	3.0	2.000	56.3
Miuncheno salyklas (Aluteksas)	13.0	1.000	28.2
Karamelinis salyklas (Aluteksas)	220.2	0.350	9.9
Gliukozė	1.0	0.100	2.8
Degintas salyklas (Aluteksas)	1200.9	0.100	2.8
		<u>3.550</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	12.0	8.1	5	60
Chinook	-	-	13.4	13.9	10	30
East Kent Golding (U.K.)	-	-	5.1	3.4	10	15
					<u>25</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04 (šlapios)	60.0

## Pastabos

Kruopių dvaras minimas jau Didžiosios Lietuvos Kunigaikštystės dokumentuose nuo XVI a. Dabar išlikęs tik parkas (gamtos paminklas), bei keletas mažai reikšmingų pastatų. 1786 m. Kruopių dvarininkas Špulkinas pastatė medinę bažnyčią ir ėmėsi kurti parką, kuris su vaismedžių sodu buvo maždaug 20 ha. Tyvuliavo du tvenkiniai su vandens lygį reguliuojančiomis užtvankomis. Centrinė parko dalis (5-6 ha) su aikštelėmis, skvereliais, gėlynais, takais driekėsi palei centrinius rūmus. Parke auga ne tik vietinių, bet ir atvežtinių rūšių medžiai ir krūmai: totoriniai klevai, raudonlapiai lazdynai, šermukšniapapės lanksvos, vakartinės tujos, baltieji sidabriniai gluosniai. Įspūdingiausias medis - amūrinis kamštenis ( skersmuo - 70 cm, aukštis - 18 m), dviejų metrų aukštyje išsišakojęs į 4 kamienus. Parką puošia Bumaldo lanksvos, birželį skėtinėmis kekėmis iškeliančios rausvus žiedus. Patrauklūs paprastieji raudonlapės formos lazdynai. Išlikę keli metrai paprastojo pūslenio gyvatvorės. Parke žaliuoja 29 rūšių medžiai ir krūmai. Parko pakraštyje - Antrojo pasaulinio karo metais žuvusių karių kapai.

### Salinimas:

15 min 50°C (1:2);  
60 min 65°C (1:3);  
1/3 mentalo užverdama  
tekinama prie ~78°C.

### Fermentacija:

pirminė -11 dienų.  
antrinė -be antrinės.