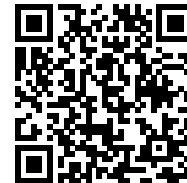


# Erstikio BALTIJOS PORTERIS

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2012-12-13 08:10:31  
Receptas modifikuotas: 2013-01-27 18:31:00

OG: 1.070  
FG: 1.019  
ABV: 6.7 %  
IBU: 26  
EBC: 38  
IBU/OG: 0.37 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-12-03

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Čekiškas)  
Karamelinis salyklas  
Konditerinis cukrus (baltas)  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.300	84.5
240.2	0.500	9.8
0.0	0.240	4.7
800.6	0.050	1.0
	<hr/> 5.090	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Magnum	-	-
Fuggle	-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.5	22.2	13	60
5.5	3.9	13	15
		<hr/> 26	

## Mielės

### Pavadinimas

MauriBrew Lager 497 (šlapios, naudotos)

Kiekis (g)  
60.0

## Pastabos

### Salinimas:

- pilama 8L / 78°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:1,86);
- pilama 4L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:2,8);
- 1/2 mentalo užverdama, verdama 10 min, grąžinama atgal;
- išmaišius dedami tamsus ir karamelinis salyklai;
- tekinama ~80°C vandeniu (+19L);

### Fermentacija:

pirminė - 13 dienų prie (12->8)C, 4 dienos prie 18C.  
antrinė - 4 dienos prie 18C.  
lageriavimas - buteliuose prie 8C.