Erstikio VASAROS PORTERIS

Kiekis:	19 litrų
Efektyvumas:	81 %
Stilius:	Angliškas porteris
Aludaris:	erstikis
Receptas sukurtas:	2013-05-13 10:29:59
Receptas modifikuotas:	2013-06-12 08:30:53

OG:	1.054
FG:	1.009
ABV:	5.9 %
IBU:	26
EBC:	45
IBU/OG:	0.49 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)

2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (VikingMalt)	5.0	3.250	75.6
Karamelinis salyklas	240.2	0.500	11.6
Bazinis salyklas (kepintas sausas)*	100.1	0.500	11.6
Skrudinti miežiai	1000.8	0.050	1.2
		4.300	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	-	-	19.0	22.8	10	60
Cascade	-	-	6.0	3.6	10	15
					20	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

Pastabos

* Sausas bazinis salyklas pakepintas keptuvėje. Salyklo spalva varijuoja nuo sodriai geltonos iki rusvos su pavieniais tamsiai rudos spalvos grūdais. Atsirado stiprus riešutų kvapas.

Salinimas:
• pilama 8,6L / 57ºC vandens;
• 10 min ~50ºC (1:2);
• pilama 4,3L / 100ºC vandens;
• 60 min ~65ºC (1:3);
• 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
• 5 min ~72ºC (1:3);
• tekinama ~80ºC vandeniu (+17L);

Fermentacija:
pirminė - x dienos
antrinė - be antrinės