

# 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 slyklo skonis subalansuotas)



2023-02-05

## 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
		<hr/> 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
					<hr/> 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 / 57°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 4,3L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- 5 min ~72°C (1:3);
- tekinama ~80°C vandeniui (+17L);

### Fermentacija:

pirminė - x dienos  
antrinė - be antrinės