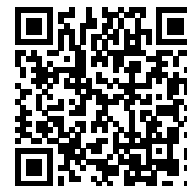


Erstikio ADMIROLO PORTERIS

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: erstikis
Receptas sukurtas: 2013-07-26 09:07:45
Receptas modifikuotas: 2013-08-13 14:17:25

OG: 1.059
FG: 1.016
ABV: 5.7 %
IBU: 25
EBC: 50
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	4.0	4.500	90.0
Karamelinis salyklas	240.2	0.300	6.0
Skrudinti miežiai	1000.8	0.200	4.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Admiral	Spurgai	Virimui (kartumui)	14.0	25.4	19	40
					19	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04 (Šlapios, naudotos)	60.0

Pastabos

Salinimas:

- pilama 10L / 55°C vandens;
- 10 min ~50°C (1:2);
- pilama 5L / 100°C vandens;
- 60 min ~65°C (1:3);
- 1/3 mentalo užverdama, supilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+16L);

Fermentacija:

- pirminė - 11 dienų
- antrinė - be antrinės