

# Erstikio BALTIJOS PORTERIS 2016

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: erstikis  
Receptas sukurtas: 2016-03-08 18:07:44  
Receptas modifikuotas: 2016-03-30 19:17:46

OG: 1.066  
FG: 1.011  
ABV: 7.2 %  
IBU: 28  
EBC: 40  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Vikingmalt)  
Karamelinis salyklas  
Brown Malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	4.500	81.8
242.0	0.500	9.1
151.0	0.500	9.1
	<u>5.500</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Northern Brewer  
Magnum

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

11.0  
7.5  
11.0

### IBU

19.5  
2.2  
6.4

### Kiekis (g)

15  
5  
10  
30

### Laikas

60  
15  
15

## Mielės

### Pavadinimas

M84 Bohemian Lager (šlapios, naudotos)

### Kiekis (g)

60.0

## Pastabos

### Salyklo malimas:

1/2 salyko sumalta labai smulkiai;  
1/2 salyko sumalta įprastai.

### Salinimas:

- pilama ~11L / 55°C vandens;
- 5 min ~50°C (1:2);
- pilama ~5,5L / 100°C vandens;
- 60 min ~64°C (1:3);
- 1/3 mentalo verdama 10min, pilama atgal;
- tekinama ~80°C vandeniui (+20L);

### Fermentacija:

pirminė - 11 dienų (aplinkos temperatūra 13°C)  
antrinė - 8 dienos (aplinkos temperatūra 20°C)