

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)



2026-02-25

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
	5.500	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Northern Brewer
Magnum

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
11.0	19.5	15	60
7.5	2.2	5	15
11.0	6.4	10	15
		30	

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)