

Corylus avellana porter

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2017-03-14 13:29:17
Receptas modifikuotas: 2017-04-08 15:48:17

OG: 1.056
FG: 1.021
ABV: 4.5 %
IBU: 24
EBC: 53
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 5.000 | 83.3 |
| Brown Malt salyklas | 150.5 | 0.500 | 8.3 |
| CaraAroma salyklas | 396.5 | 0.250 | 4.2 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 803.0 | 0.250 | 4.2 |
| | | <u>6.000</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Target | - | - | 10.3 | 18.1 | 20 | 60 |
| East Kent Golding | - | - | 5.5 | 5.8 | <u>20</u> | 20 |
| | | | | | 40 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|--------------------------------|------------------------|--------|--------|
| Lazdyno riešutų CO2 ekstraktas | Pirminei fermentacijai | - | 5.0 g |

Pastabos

52°C - 20min (1/1.7)

69°C - 90min (1/3)

78°C - tekimui (Kaitinam ant viryklės)

Fermentacija - 18-20°C

Lazdyno riešutų CO2 ekstraktas - į fermenterį aktyviai fermentacijai einant į pabaigą. Ekstraktas sušoka į aliejaus burbulus paviršiuje, nesijaudinam ir paliekam dviems savaitėms.

120 g gliukozės užgazavimui. Pilstant žiūrime kad aliejus nepatektų į butelius.