

porteris

Kiekis: 67 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2019-11-21 16:33:57
Receptas modifikuotas: 2019-11-25 13:09:44

OG: 1.055
FG: 1.016
ABV: 5.0 %
IBU: 37
EBC: 70
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|---------------|------------|
| Marris Otter salyklas | 5.0 | 12.000 | 68.2 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 3.000 | 17.0 |
| Crystal malt | 130.7 | 0.800 | 4.5 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 804.2 | 0.700 | 4.0 |
| BEST Caramel Munich III salyklas | 166.2 | 0.500 | 2.8 |
| BEST Black salyklas | 1156.3 | 0.400 | 2.3 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked' | 1507.7 | 0.200 | 1.1 |
| | | <u>17.600</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Northern Brewer (US) | - | - | 9.0 | 29.8 | 100 | 60 |
| East Kent Golding | - | - | 5.5 | 7.2 | 80 | 15 |
| East Kent Golding | - | - | 5.5 | 0.0 | <u>40</u> | 0 |
| | | | | | 220 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar London ESB | 200.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|---------------------|-----------|---------|---------|
| MELASA cukranendrių | Virimui | 15 min. | 700.0 g |

Pastabos

62C- apie 15 min kol uzkilo
66C -40MIN 14 LITRU H2O
68C--20min
76c MASH OUT

FERMENTACIJA 17c starteris nuo 60 ltr.

su melasa gavosi 1.064 OG