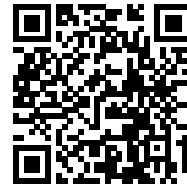


New World Porter

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2021-11-10 13:52:31
Receptas modifikuotas: 2024-10-01 10:55:18

OG: 1.064
FG: 1.015
ABV: 6.4 %
IBU: 35
EBC: 51
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
CaraCrystal salyklas
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'
Gliukozė (praimingui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	6.300	88.1
120.5	0.350	4.9
803.0	0.350	4.9
0.0	0.150	2.1
	<u>7.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Northern Brewer (US)
Cascade (US)
Saphir

Forma

-
-
-

Paskirtis

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

AA (%)

9.0
5.8
3.5

IBU

19.1
13.6
2.1

Kiekis (g)

25
36
36

Laikas

60
30
5

97

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

3.0 g

Pastabos

25 litrai karšto vandens
67°C – 60 min
78°C – 45 min

-12 litrų misos
+ 4 litrai 80° vandens
15 min cirkuliacija
Iškelti salyklą ir pratekinti 4 litrais 80°C vandeniu
Nuvarvinti
Grąžinti nuleistą misą į puodą ir kaitinti virimui

100°C – 60 min (nes tamsus)
Apyniai:

- 60 min
- 30 min
- 15 min - kerpena
- 5 min

Aušinti iki 16°C
Fermentacija 18°C + 20°C pabaigoj
Cold-crash – 2 dienos prie 2°C