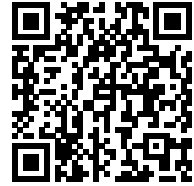


# BBD: PORTERIS 2012

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 58 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Balsių Bravoras-Darykla  
Receptas sukurtas: 2012-08-23 17:11:00  
Receptas modifikuotas: 2012-10-13 02:44:36

OG: 1.060  
FG: 1.015  
ABV: 5.9 %  
IBU: 26  
EBC: 68  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	4.000	50.0
Miuncheno salyklas	15.0	3.000	37.5
CaraCrystal	120.1	0.500	6.3
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.500	6.3
Medus	2.0	0.000	0.0
		<hr/> 8.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	8.0	11.0	15	60
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	14.1	40	30
Airiška kerpena	-	-	0.0	0.0	6	15
Tettnanger (German)	-	-	5.0	0.8	40	1
					<hr/> 101	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

Protein rest - 56  
Salinimas - 65 - 2 val (decoction)  
Karamelinis ir skrudintas salyklai mirkyti "Vytaute" prie 40, 2 valandas. Pridėti prie misos tik prieš "mash-out"  
Tekinimas ir gražinimas užkaitinus - 1 val

Medus - antrinei fermentacijai (buteliuose):  
Vanduo:Medus - 1:1 verdamas 15 min  
\* - 50 ml/l - gera puta, užsigazavęs, stipriai jaučiamas saldumas (per saldu);  
\* - 25 ml/l - silpnoka puta, užsigazavęs, jaučiamas saldumas  
\* - be medaus - jokio "gazo" ir nėra putos