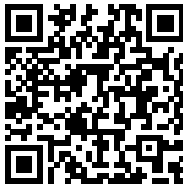


Rūkytas porteris

Kiekis: 7 litrai
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Rauchbier
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-07-29 12:23:53
Receptas modifikuotas: 2011-08-13 19:45:26

OG: 1.070
FG: 1.030
ABV: 5.3 %
IBU: 94
EBC: 93
IBU/OG: 1.34 (dominuoja apynių skonis)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	15.0	2.000	83.3
CaraAmber	60.0	0.250	10.4
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.150	6.3
		2.400	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Aurora (Slovenia)	-	-	9.0	74.1	30	60
Aurora (Slovenia)	-	-	9.0	15.0	10	20
Aurora (Slovenia)	-	-	9.0	4.9	10	5
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemmand Danstar Windsor	6.0

Pastabos

Salinimas:
~65° C - 90 min.
--> 80° C

Jau po poros valandų pūškėjo kaip reikia, bet po poros parų sustojo ir tankis beveik nepakito - 1.030
Galimos priežastys:
1. Aukšta salinimo temperatūra, pakilo daugiau nei reikia, nes šildžiau.
2. Kažkiek prisidėjo mažesnės atenuacijos mielės, bet čia ne esminis dalykas.
3. Starterį truputį perlaikiau, ar gali turėt įtakos?

Kaip gavosi taip, nesuku galvos, ir taip neblogas, kvapas kaip rauchbier'o.