

# Smoked Porter

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: mkil  
Receptas sukurtas: 2017-02-19 16:22:19  
Receptas modifikuotas: 2017-02-19 22:13:00

OG: 1.069  
FG: 1.017  
ABV: 6.8 %  
IBU: 33  
EBC: 56  
IBU/OG: 0.48 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-21

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Rūkytas salyklas	5.5	2.800	41.8
BEST Pale Ale salyklas	6.0	2.300	34.3
BEST Munich salyklas	15.5	0.500	7.5
CaraCrystal	121.3	0.400	6.0
TF avižų salyklas	6.0	0.300	4.5
Special B salyklas	292.4	0.200	3.0
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	807.8	0.100	1.5
BEST Black salyklas	1157.2	0.100	1.5
		<u>6.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.2	14.5	25	60
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	6.5	14.0	25	30
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	6.5	4.3	<u>30</u>	5
					80	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentum Mobile FM13	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Amerikietiško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Antrinei fermentacijai	3 sav.	50.0 g