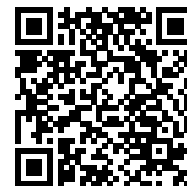


Corylus avellana porter

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2017-03-14 13:29:17
Receptas modifikuotas: 2017-04-08 15:48:17

OG: 1.056
FG: 1.021
ABV: 4.5 %
IBU: 24
EBC: 53
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	83.3
Brown Malt salyklas	150.5	0.500	8.3
CaraAroma salyklas	396.5	0.250	4.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.0	0.250	4.2
		<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target	-	-	10.3	18.1	20	60
East Kent Golding	-	-	5.5	5.8	<u>20</u>	20
					40	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Windsor	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Lazdyno riešutų CO2 ekstraktas	Pirminei fermentacijai	-	5.0 g

Pastabos

52°C - 20min (1/1.7)

69°C - 90min (1/3)

78°C - tekimui (Kaitinam ant viryklės)

Fermentacija - 18-20°C

Lazdyno riešutų CO2 ekstraktas - į fermenterį aktyviai fermentacijai einant į pabaigą. Ekstraktas sušoka į aliejaus burbulus paviršiuje, nesijaudinam ir paliekam dviems savaitėms.

120 g gliukozės užgazavimui. Pilstant žiūrime kad aliejus nepatektų į butelius.