

# porteris

Kiekis: 67 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2019-11-21 16:33:57  
Receptas modifikuotas: 2019-11-25 13:09:44

OG: 1.055  
FG: 1.016  
ABV: 5.0 %  
IBU: 37  
EBC: 70  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                     | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)   | Kiekis (%) |
|---|--------------|---------------|------------|
| Marris Otter salyklas                           | 5.0          | 12.000        | 68.2       |
| BEST Munich salyklas                            | 15.5         | 3.000         | 17.0       |
| Crystal malt                                    | 130.7        | 0.800         | 4.5        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 804.2        | 0.700         | 4.0        |
| BEST Caramel Munich III salyklas                | 166.2        | 0.500         | 2.8        |
| BEST Black salyklas                             | 1156.3       | 0.400         | 2.3        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'     | 1507.7       | 0.200         | 1.1        |
|   |              | <u>17.600</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas          | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|----------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Northern Brewer (US) | -     | -         | 9.0    | 29.8 | 100        | 60     |
| East Kent Golding    | -     | -         | 5.5    | 7.2  | 80         | 15     |
| East Kent Golding    | -     | -         | 5.5    | 0.0  | <u>40</u>  | 0      |
|                      |       |           |        |      | 220        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar London ESB | 200.0      |

## Priedai

| Pavadinimas         | Paskirtis | Laikas  | Kiekis  |
|---------------------|-----------|---------|---------|
| MELASA cukranendrių | Virimui   | 15 min. | 700.0 g |

## Pastabos

62C- apie 15 min kol uzkilo  
66C -40MIN 14 LITRU H2O  
68C--20min  
76c MASH OUT

FERMENTACIJA 17c starteris nuo 60 ltr.

su melasa gavosi 1.064 OG