

New World Porter

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2021-11-10 13:52:31
Receptas modifikuotas: 2024-10-01 10:55:18

OG: 1.064
FG: 1.015
ABV: 6.4 %
IBU: 35
EBC: 51
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	6.300	88.1
CaraCrystal salyklas	120.5	0.350	4.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.0	0.350	4.9
Gliukozė (praimingui)	0.0	0.150	2.1
		<u>7.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (US)	-	Virimui (kartumui)	9.0	19.1	25	60
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	13.6	36	30
Saphir	-	Aromatui (virimui)	3.5	2.1	<u>36</u>	5
					97	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

Pastabos

25 litrai karšto vandens
67°C – 60 min
78°C – 45 min

-12 litrų misos
+ 4 litrai 80° vandens
15 min cirkuliacija
Iškelti salyklą ir pratekinti 4 litrais 80°C vandeniu
Nuvarvinti
Grąžinti nuleistą misą į puodą ir kaitinti virimui

100°C – 60 min (nes tamsus)
Apyniai:

- 60 min
- 30 min
- 15 min - kerpena
- 5 min

Aušinti iki 16°C
Fermentacija 18°C + 20°C pabaigoj
Cold-crash – 2 dienos prie 2°C