

1811-ųjų porteris

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: konung
Receptas sukurtas: 2012-10-13 19:54:08
Receptas modifikuotas: 2012-10-14 23:35:32

OG: 1.054
FG: 1.015
ABV: 5.2 %
IBU: 42
EBC: 40
IBU/OG: 0.76 (ryškus apynių skonis)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|----------------|--------------|-------------|------------|
| Pearl Pale Ale | 6.0 | 3.650 | 73.0 |
| Brown Malt | 150.1 | 1.350 | 27.0 |
| | | <hr/> 5.000 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Challenger (U.K.) | - | - | 6.4 | 21.7 | 30 | 90 |
| Kent Golding (U.K.) | - | - | 5.1 | 10.8 | 20 | 60 |
| Kent Golding (U.K.) | - | - | 5.1 | 6.2 | 15 | 30 |
| Kent Golding (U.K.) | - | - | 5.1 | 2.9 | 15 | 10 |
| | | | | | <hr/> 80 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|---------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Windsor | 12.0 |

Pastabos

Tradicinis porteris - ilgai salinamas ir irgai verdamas alus. Kiek to reikia moderniems salyklams? Pamatysim.

Salinimas:
69 laipsniai - 2,5 valandos

Pasiremta straipsniu: [šituo straipsniuku.](#)