

# Rūkytas porteris

Kiekis: 7 litrai  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Rauchbier ☐☐  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-07-29 12:23:53  
Receptas modifikuotas: 2011-08-13 19:45:26

OG: 1.070  
FG: 1.030  
ABV: 5.3 %  
IBU: 94  
EBC: 93  
IBU/OG: 1.34 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')

CaraAmber

Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	2.000	83.3
60.0	0.250	10.4
1401.1	0.150	6.3
	2.400	

## Apyniai

### Pavadinimas

Aurora (Slovenia)

Aurora (Slovenia)

Aurora (Slovenia)

### Forma

-

-

-

### Paskirtis

-

-

-

### AA (%)

9.0

9.0

9.0

### IBU

74.1

15.0

4.9

### Kiekis (g)

30

10

10

50

### Laikas

60

20

5

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Salinimas:

~65 °C - 90 min.

--> 80 °C

Jau po poros valandų pūškėjo kaip reikia, bet po poros parų sustojo ir tankis beveik nepakito - 1.030

Galimos priežastys:

1. Aukšta salinimo temperatūra, pakilo daugiau nei reikia, nes šildžiau.
2. Kažkiek prisidėjo mažesnės atenuacijos mielės, bet čia ne esminis dalykas.
3. Starterį truputį perlaikiau, ar gali turėt įtakos?

Kaip gavosi taip, nesuku galvos, ir taip neblogas, kvapas kaip rauchbier'o.