

# Port Elizabeth 2

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Vincas  
Receptas sukurtas: 2014-03-22 17:42:12  
Receptas modifikuotas: 2014-03-29 17:53:47

OG: 1.056  
FG: 1.008  
ABV: 6.2 %  
IBU: 38  
EBC: 92  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Special B  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'  
Smarkiai skrudintas is aluteksos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	67.8
100.1	1.000	16.9
400.3	0.500	8.5
800.6	0.300	5.1
1501.1	0.100	1.7
	<u>5.900</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Target (U.K.)  
Northdown (U.K.)

### Forma

Granulės  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

11.0  
8.0

### IBU

36.4  
1.7

### Kiekis (g)

30  
10  
40

### Laikas

40  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

tai pirmo recepto tobulinimas labiau i sauso stouto stiliu.

+1g NaCl

+10ml H3PO4

+5g anyziu 10min (jie buvo palikti ir pirmineje kartu su apyniais)

+10g kerpenos 10min