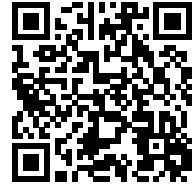


# King Kong'o porteris 4

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-08-26 10:44:08  
Receptas modifikuotas: 2011-09-12 18:23:34

OG: 1.079  
FG: 1.018  
ABV: 7.9 %  
IBU: 166  
EBC: 87  
IBU/OG: 2.11 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	59.7
Kupiškio pilsnerio salyklas	3.0	1.000	29.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	900.7	0.250	7.5
CaraRed	40.0	0.100	3.0
		<u>3.350</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	-	-	13.4	149.5	50	60
Willamette	-	-	5.0	16.6	30	15
Willamette	-	-	5.0	0.0	<u>20</u>	0
					100	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

## Pastabos

Salinimas maiše:  
~55-63 °C - 90 min.

Paragavau - karčio užtenka.

Jaučiasi Chinook ir šokolado kvapas, skoniai kolkas kas sau, bet turi būt skanus panokinus.