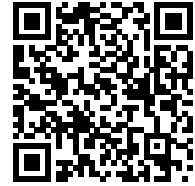


Kviečių porteris

Kiekis: 7 litrai
Efektyvumas: 49 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-09-29 11:21:11
Receptas modifikuotas: 2011-12-19 09:10:11

OG: 1.082
FG: 1.040
ABV: 5.6 %
IBU: 118
EBC: 94
IBU/OG: 1.44 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis salyklas (tamsus)	15.0	2.000	53.3
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.000	26.7
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	13.3
Skrudintas kviečių salyklas	900.7	0.250	6.7
		<u>3.750</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (German)	-	-	6.1	54.1	36	60
Hallertauer Mittelfrüh (German)	-	-	4.2	43.3	44	50
Tettnanger (German)	-	-	4.2	20.9	23	40
Saaz (Czech)	-	-	2.9	0.0	25	0
					<u>128</u>	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich						Kiekis (g) 5.0
--------------------------	--	--	--	--	--	-------------------

Pastabos

Salinau ~50-65°C - 150 min.

Skrudintą salyklą supyliau po valandos salinimo.

Sudėjau kilniųjų apynių likučius.

Gavosi daugiau nei 7 litrai, dėl tekinimo labai sumažėjo efektyvumas.

Patarimas vienas: be priedų, palengvinančių tekinimą net nebandykit daryt, nes prasikeiksit.

Misa gavosi tiršta kaip tepalas, bet labai skani.

Šiaip įsimintinas virimas, be to prisvilo puodas, katiliuko karamelizacija:) tiršta puta lipo per viršų.