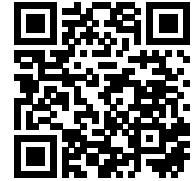


# G'Porteris

Kiekis: 51 litras  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: gi-bi  
Receptas sukurtas: 2016-02-22 09:41:31  
Receptas modifikuotas: 2016-04-17 19:37:13

OG: 1.069  
FG: 1.016  
ABV: 7.0 %  
IBU: 28  
EBC: 51  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas Munich salyklas	25.0	6.000	44.3
Vokiškas Pilsen salyklas	3.0	5.000	37.0
Amber salyklas	50.0	1.000	7.4
BEST Chocolate salyklas	904.2	0.500	3.7
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.0	0.500	3.7
Gliukozė	0.0	0.280	2.1
Special B salyklas	351.8	0.250	1.8
		<u>13.530</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (DE)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.5	22.3	60	60
Northern Brewer (DE)	-	Aromatui (virimui)	8.5	5.0	20	30
Hallertau Mittelfruh	-	Aromatui (virimui)	3.5	1.0	<u>20</u>	10
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Saflager S-189	300.0
Wyeast 2206: Bavarian Lager	300.0

## Pastabos

<http://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8GGV8BR>

Ištekinti 65 l, OG-1,05 nuvirimas iki 50 l SG-1,065

Salinimas:

60 min->68 C;

1/3 dekokcija: 20 min - 72 C->iki virimo ir 15 verdam.

Pilam atgal turim 76 C