

#11 Porterukas Kalėdom

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 83 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: darkas
Receptas sukurtas: 2017-11-14 17:52:23
Receptas modifikuotas: 2017-11-27 17:55:22

OG: 1.060
FG: 1.018
ABV: 5.5 %
IBU: 33
EBC: 62
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Maltosa bazinis salyklas
Karamelinis maltosa salyklas
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.400	90.0
211.2	0.300	5.0
1399.6	<u>0.300</u>	5.0
	6.000	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Marynka
Huell Melon

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.2
8.8
5.5

IBU

24.8
6.6
1.6

Kiekis (g)

25
10
15
50

Laikas

60
30
5

Mielės

Pavadinimas

Brewferm n kartos

Kiekis (g)

300.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

5.0 g

Pastabos

planuojamas virimas 2017,11,19

Gamybos planas:

12 l vandens apie 55-60 C - 50 C -10 min

+ 4,5 l verdančio vandens - 62 C - 60 min

+ 5 l verdančio vandens - 72 C - 30 min

jodo testas

tekinimui 8-10 l 80 C vandens

virimas 60 min