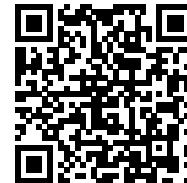


Bajorų porteris su medumi

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: dainela
Receptas sukurtas: 2012-02-26 16:29:17
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.076
FG: 1.021
ABV: 7.3 %
IBU: 25
EBC: 104
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-07-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	64.9
Karamelinis salyklas	220.2	1.000	13.0
Medus	2.0	0.700	9.1
Miuncheno salyklas	15.0	0.500	6.5
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.500	6.5
		7.700	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	21.5	20	60
Tradition (German)	-	-	6.0	3.0	10	20
					30	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

BAJORŲ PORTERIS SU MEDUMI
22 l.

Salyklas:

- Bazinis šviesusis salyklas 3EBC 5 kg.
 - Miuncheno salyklas 13 EBC 0,5 kg.
 - Karamelinis salyklas 220 EBC 1 kg.
 - Skrudintas juodasis salyklas 1200 EBC 0,5 kg.
- Bendras SRM 45, EBC 120

Apyniai

Magnum kartieji 20 g. 60 min. virimo
Tradition aromatiniai 10 g. 20 min. virimo
IBU 24.78, santykis IBU/OG 0,33

Medus 0.7 kg. Pabaigoje virimo

Sausos mielės Safale S04. 11,5 g., starteris 30 min.

Eiga:

Sumaltas salyklas užpiltas 14 l 70 C vandens, salintas 2 val., salinimo metu kas 30 min. 2k. užpilta verdančio 1,5 l vandens. Tekinta du kartus, užpilant po 10 l. 80 C vandens po užpylimo palaukiant po 30 min. Tekėjo gerai. Ištekinta apie 25 l misos. Užraugta apie 22 l. misos. OG 1075.
Pirma fermentacija 5d. FG 1012, ABV 8,25 %.
Antra fermentacija buteliuose 2d., brandintas rūsyje.