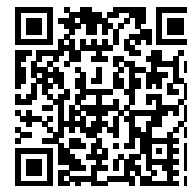


Bajorų porteris su medumi

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

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



2020-12-05

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
		<u>7.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	-	13.0	21.5	20	60
Tradition (German)	-	-	6.0	3.0	<u>10</u>	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.