

# 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)



2026-04-18

## 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  | 10         | 20     |
|                    |       |           |        |      | <u>30</u>  |        |

## 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.