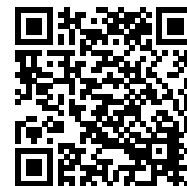


Čili Porteris

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Žioggas
Receptas sukurtas: 2019-10-22 22:36:06
Receptas modifikuotas: 2019-10-26 15:50:32

OG: 1.059
FG: 1.012
ABV: 6.2 %
IBU: 33
EBC: 82
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2023-02-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
TF Maris Otter Pale Ale	6.3	5.500	74.3
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.500	6.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	902.1	0.500	6.8
BEST Caramel Munich II salyklas	120.3	0.500	6.8
Miežiniai dribsniai	3.0	0.250	3.4
BEST Black Extra salyklas	1403.3	0.120	1.6
BEST Skrudinti miežiai	1303.0	0.030	0.4
		<u>7.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (DE)	-	Virimui (kartumui)	8.5	25.4	35	60
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	7.6	20	30
					<u>55</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Čili pipirai	Virimui	15 min.	140.0 g
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

Pastabos

Pagal receptą <https://www.aludariuklubas.lt/receptas/689-cili-sporteris>

7-10 kepintų čili pipirų, be sėklų, į virimą likus 15 min. Grynas svoris 140g išvalius nuo sėklų, prieš kepimą.

Kepimas 180 laipsnių 30 min.