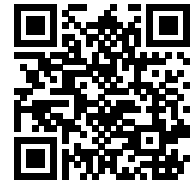


# porteris

Kiekis: 67 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2019-11-21 16:33:57  
Receptas modifikuotas: 2019-11-25 13:09:44

OG: 1.055  
FG: 1.016  
ABV: 5.0 %  
IBU: 37  
EBC: 70  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	12.000	68.2
BEST Munich salyklas	15.5	3.000	17.0
Crystal malt	130.7	0.800	4.5
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	804.2	0.700	4.0
BEST Caramel Munich III salyklas	166.2	0.500	2.8
BEST Black salyklas	1156.3	0.400	2.3
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1507.7	0.200	1.1
		<u>17.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (US)	-	-	9.0	29.8	100	60
East Kent Golding	-	-	5.5	7.2	80	15
East Kent Golding	-	-	5.5	0.0	<u>40</u>	0
					220	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar London ESB	200.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
MELASA cukranendrių	Virimui	15 min.	700.0 g

## Pastabos

62C- apie 15 min kol uzkilo  
66C -40MIN 14 LITRU H2O  
68C--20min  
76c MASH OUT

FERMENTACIJA 17c starteris nuo 60 ltr.

su melasa gavosi 1.064 OG