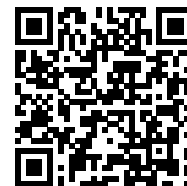


# Is to kas yra porteri klijuosim

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2020-04-04 18:48:17  
Receptas modifikuotas: 2020-04-13 15:27:02

OG: 1.058  
FG: 1.014  
ABV: 5.7 %  
IBU: 22  
EBC: 47  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	8.5	6.500	92.6
BEST Caramel Munich II salyklas	120.4	0.250	3.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	801.8	0.180	2.6
BEST Black salyklas	1153.6	0.090	1.3
		<u>7.020</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Tradition	Spurgai	-	7.0	12.0	20	60
Hallertauer Tradition	Spurgai	-	7.0	6.9	15	30
Hallertauer Tradition	Spurgai	-	7.0	3.3	<u>15</u>	10
					50	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Mielės po stout'o 2-3 mėnesiai saldytuve.

75min 65c  
15min 72c  
10min 78c