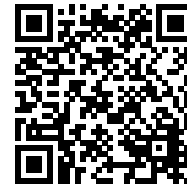


# New World Porter

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2021-11-10 13:52:31  
Receptas modifikuotas: 2024-10-01 10:55:18

OG: 1.064  
FG: 1.015  
ABV: 6.4 %  
IBU: 35  
EBC: 51  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
CaraCrystal salyklas  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'  
Gliukozė (praimingui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	6.300	88.1
120.5	0.350	4.9
803.0	0.350	4.9
0.0	0.150	2.1
	7.150	

## Apyniai

### Pavadinimas

Northern Brewer (US)  
Cascade (US)  
Saphir

### Forma

-  
-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

9.0  
5.8  
3.5

### IBU

19.1  
13.6  
2.1

### Kiekis (g)

25  
36  
36

### Laikas

60  
30  
5

97

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

3.0 g

## Pastabos

25 litrai karšto vandens  
67°C – 60 min  
78°C – 45 min

-12 litrų misos  
+ 4 litrai 80° vandens  
15 min cirkuliacija  
Iškelti salyklą ir pratekinti 4 litrais 80° C vandeniu  
Nuvarvinti  
Grąžinti nuleistą misą į puodą ir kaitinti virimui

100°C – 60 min (nes tamsus)  
Apyniai:

- 60 min
- 30 min
- 15 min - kerpena
- 5 min

Aušinti iki 16°C  
Fermentacija 18°C + 20°C pabaigoj  
Cold-crash – 2 dienos prie 2°C