

# 1776-ųjų porteris

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: Mantas (TM Beer)  
Receptas sukurtas: 2012-07-30 10:26:09  
Receptas modifikuotas: 2012-08-11 11:13:33

OG: 1.058  
FG: 1.013  
ABV: 5.8 %  
IBU: 49  
EBC: 57  
IBU/OG: 0.84 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Amber	50.0	2.000	30.8
Brown Malt	150.1	2.000	30.8
Marris Otter	4.0	1.600	24.6
Pearl Pale Ale	6.0	0.900	13.8
		<u>6.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Pelynas	-	-	15.0	15.0	10	90
Golding (U.S.)	-	-	5.0	33.6	<u>67</u>	90
					77	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

14 g. saldymedžio  
Single infusion salinimas 69C, 1h  
Tekinimas  
apie 2.5l virti tol kol pavirs i tirsta sirupa. Nusprendus kad jau, supilti likusia misa ir sudeti apynius.  
Virti pusantros valandos