

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)



2023-03-25

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