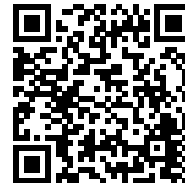


# Pontianus

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: Tomas Žeimys  
Receptas sukurtas: 2013-01-27 13:29:18  
Receptas modifikuotas: 2014-02-17 12:28:53

OG: 1.064  
FG: 1.015  
ABV: 6.4 %  
IBU: 54  
EBC: 45  
IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



2023-05-31

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	1.800	31.0
Amber	50.0	1.600	27.6
Brown Malt	150.1	1.000	17.2
Pearl Pale Ale	6.0	0.800	13.8
Medus	2.0	0.600	10.3
		<hr/> 5.800	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	33.0	50	90
Fuggle (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	13.5	25	40
Fuggle (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	7.7	25	15
					<hr/> 100	

## Mielės

### Pavadinimas

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

## Pastabos

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