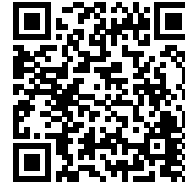


Pontianus

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)



2024-09-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter
Amber
Brown Malt
Pearl Pale Ale
Medus

Spalva (EBC)

4.0
50.0
150.1
6.0
2.0

Kiekis (kg)

1.800
1.600
1.000
0.800
0.600

Kiekis (%)

31.0
27.6
17.2
13.8
10.3

5.800

Apyniai

Pavadinimas

Fuggle (U.K.)
Fuggle (U.K.)
Fuggle (U.K.)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)

5.0
5.0
5.0

IBU

33.0
13.5
7.7

Kiekis (g)

50
25
25

Laikas

90
40
15

100

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)

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 sudeti apynius.

Virti pusantros valandos

Link virimo pabaigos ištirpinti medų.