

Chocolate Porter

Kiekis: 42 litrai
Efektyvumas: 81 %
Stilius: Rudasis porteris
Aludaris: random
Receptas sukurtas: 2013-09-30 16:08:56
Receptas modifikuotas: 2013-11-12 23:43:04

OG: 1.050
FG: 1.012
ABV: 5.0 %
IBU: 26
EBC: 60
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2020-09-22

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	7.000	76.5
CaraCrystal	120.1	1.000	10.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.500	5.5
Amber	20.0	0.400	4.4
Skrudinti miežiai	1000.8	0.250	2.7
		9.150	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Brewer's Gold (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	6.5	20.4	50	60
Fuggle (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.9	4.7	20	30
Kakava	-	Aromatui (virimui)	1.0	0.5	50	5
Fuggle (U.K.)	Granulės	Sausam apyniavimui	4.9	0.0	20	0
Fuggle (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.9	0.0	20	0
Viskio statines drozles	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	50	0
					210	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	180.0

Pastabos

50C - 20min
66C - 60min
77C - 15min

Skrudinti salyklai i tekinima.