

Rūkytas porteris

Kiekis: 7 litrai
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Rauchbier ☐☐
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-07-29 12:23:53
Receptas modifikuotas: 2011-08-13 19:45:26

OG: 1.070
FG: 1.030
ABV: 5.3 %
IBU: 94
EBC: 93
IBU/OG: 1.34 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')

CaraAmber

Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	2.000	83.3
60.0	0.250	10.4
1401.1	0.150	6.3
	2.400	

Apyniai

Pavadinimas

Aurora (Slovenia)

Aurora (Slovenia)

Aurora (Slovenia)

Forma

-

-

-

Paskirtis

-

-

-

AA (%)

9.0

9.0

9.0

IBU

74.1

15.0

4.9

Kiekis (g)

30

10

10

50

Laikas

60

20

5

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Salinimas:

~65 °C - 90 min.

--> 80 °C

Jau po poros valandų pūškėjo kaip reikia, bet po poros parų sustojo ir tankis beveik nepakito - 1.030

Galimos priežastys:

1. Aukšta salinimo temperatūra, pakilo daugiau nei reikia, nes šildžiau.
2. Kažkiek prisidėjo mažesnės atenuacijos mielės, bet čia ne esminis dalykas.
3. Starterį truputį perlaikiau, ar gali turėt įtakos?

Kaip gavosi taip, nesuku galvos, ir taip neblogas, kvapas kaip rauchbier'o.