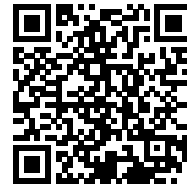


# Rūkytas porteris

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)



2024-06-22

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')

CaraAmber

Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'

### Spalva (EBC)

15.0

60.0

1401.1

### Kiekis (kg)

2.000

0.250

0.150

2.400

### Kiekis (%)

83.3

10.4

6.3

## 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:

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

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