

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)



2024-07-27

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.