

King Kong'o porteris 4

Kiekis: 8 litrai
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-08-26 10:44:08
Receptas modifikuotas: 2011-09-12 18:23:34

OG: 1.079
FG: 1.018
ABV: 7.9 %
IBU: 166
EBC: 87
IBU/OG: 2.11 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| Miuncheno salyklas | 15.0 | 2.000 | 59.7 |
| Kupiškio pilsnerio salyklas | 3.0 | 1.000 | 29.9 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate' | 900.7 | 0.250 | 7.5 |
| CaraRed | 40.0 | 0.100 | 3.0 |
| | | <u>3.350</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|------------|-------|-----------|--------|-------|------------|--------|
| Chinook | - | - | 13.4 | 149.5 | 50 | 60 |
| Willamette | - | - | 5.0 | 16.6 | 30 | 15 |
| Willamette | - | - | 5.0 | 0.0 | <u>20</u> | 0 |
| | | | | | 100 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 6.0 |

Pastabos

Salinimas maiše:
~55-63 °C - 90 min.

Paragavau - karčio užtenka.

Jaučiasi Chinook ir šokolado kvapas, skoniai kolkas kas sau, bet turi būt skanus panokinus.