

BPorteris Elis

Kiekis: 35 litrai
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Lrytas1
Receptas sukurtas: 2014-10-21 21:41:23
Receptas modifikuotas: 2015-11-01 16:32:17

OG: 1.065
FG: 1.013
ABV: 6.8 %
IBU: 38
EBC: 53
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2023-02-06

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen slykklas | 4.0 | 4.000 | 40.4 |
| BEST Munich slykklas | 15.0 | 4.000 | 40.4 |
| BEST Caramel Light slykklas | 30.0 | 0.900 | 9.1 |
| BEST Kvietinis slykklas | 4.0 | 0.500 | 5.1 |
| Skrudintas miežių slykklas 'Chocolate' | 901.7 | 0.400 | 4.0 |
| BEST Black slykklas | 1001.8 | 0.100 | 1.0 |
| | | <u>9.900</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Northern Brewer (German) | Granulės | Virimui (kartumui) | 7.6 | 38.2 | <u>76</u> | 60 |
| | | | | | 76 | |

Mielės

Pavadinimas

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 1000.0 |

Pastabos

Mash Krano 26l + 3g CaSo4
8g NaHCO3 į virimą

50c 20min
65c 60min
72C 20min
76C 15min

Fermentacija 15C iki 2sav, 21C kol baiks