

# Kviečių porteris

Kiekis: 7 litrai  
Efektyvumas: 49 %  
Stilius: Stiprusis porteris  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-09-29 11:21:11  
Receptas modifikuotas: 2011-12-19 09:10:11

OG: 1.082  
FG: 1.040  
ABV: 5.6 %  
IBU: 118  
EBC: 94  
IBU/OG: 1.44 (dominuoja apynių skonis)



2020-09-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Kvietinis salyklas (tamsus)	15.0	2.000	53.3
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	1.000	26.7
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	13.3
Skrudintas kviečių salyklas	900.7	0.250	6.7
		<u>3.750</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (German)	-	-	6.1	54.1	36	60
Hallertauer Mittelfrüh (German)	-	-	4.2	43.3	44	50
Tettnanger (German)	-	-	4.2	20.9	23	40
Saaz (Czech)	-	-	2.9	0.0	25	0
					<u>128</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Munich	5.0

## Pastabos

Salinau ~50-65°C - 150 min.

Skrudintą salyklą supyliau po valandos salinimo.

Sudėjau kilniųjų apynių likučius.

Gavosi daugiau nei 7 litrai, dėl tekinimo labai sumažėjo efektyvumas.

Patarimas vienas: be priedų, palengvinančių tekinimą net nebandykite daryt, nes prasikeisite.

Misa gavosi tiršta kaip tepalas, bet labai skani.

Šiaip įsimintinas virimas, be to prisivilo puodas, katiliuko karamelizacija:) tiršta puta lipo per viršų.