

# Odell Brewing's Cutthroat Porter klonas

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: Jonas Kariniauskas  
Receptas sukurtas: 2015-04-05 17:14:02  
Receptas modifikuotas: 2015-04-07 14:11:59

OG: 1.056  
FG: 1.013  
ABV: 5.7 %  
IBU: 38  
EBC: 57  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	4.316	82.1
BEST Chocolate salykklas	900.7	0.232	4.4
BEST Caramel Malt	90.1	0.232	4.4
Crystal Malt	150.1	0.178	3.4
Miuncheno salykklas	15.0	0.116	2.2
BEST Caramel Amber salykklas	70.1	0.116	2.2
Skrudinti miežiai	1000.8	0.064	1.2
		<hr/> 5.254	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	4.0	37.7	75	60
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	0.3	15	1
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.0	0.2	7	1
Northern Brewer (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	8.0	0.0	7	0
					<hr/> 104	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

5 g airiškos kerpenos 15 min

Salinimas 68 laipsniai

Tekinimas 77 laipsniai

Vienas iš siūlomų šio alaus klonų. Recepte nurodomas kalcio karbonatas ir gipsas, bet jų neturėjau, todėl šįkart viriau be.