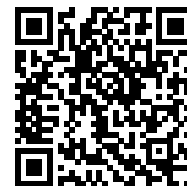


# 103 Kotrynos poniai

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Amerikietiškas porteris  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2016-08-04 16:46:18  
Receptas modifikuotas: 2016-08-22 22:44:31

OG: 1.076  
FG: 1.017  
ABV: 7.6 %  
IBU: 23  
EBC: 72  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.250	67.0
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	1.050	13.4
BEST Rūkytas salyklas	5.5	0.530	6.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	802.4	0.500	6.4
BEST Caramel Munich III salyklas	165.9	0.500	6.4
		<u>7.830</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	13.6	12	60
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	5.1	13	30
Fuggle (US)	-	Virimui (kartumui)	4.8	3.9	12	30
First Gold	-	Aromatui (virimui)	7.5	0.0	13	0
					<u>50</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	13.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kava	Antrinei fermentacijai	-	21.0 g

## Pastabos

Imperinis rūkytas porteris  
salinimas 67C-90min  
fermentacija 21C