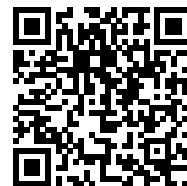


# #11 Porterukas Kalėdom

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 83 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: darkas  
Receptas sukurtas: 2017-11-14 17:52:23  
Receptas modifikuotas: 2017-11-27 17:55:22

OG: 1.060  
FG: 1.018  
ABV: 5.5 %  
IBU: 33  
EBC: 62  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Maltosa bazinis salyklas  
Karamelinis maltosa salyklas  
Juodas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.400	90.0
211.2	0.300	5.0
1399.6	<u>0.300</u>	5.0
	6.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Marynka  
Huell Melon

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.2  
8.8  
5.5

### IBU

24.8  
6.6  
1.6

### Kiekis (g)

25  
10  
15  
50

### Laikas

60  
30  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm n kartos

### Kiekis (g)

300.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

5.0 g

## Pastabos

planuojamas virimas 2017,11,19

Gamybos planas:

12 l vandens apie 55-60 C - 50 C - 10 min

+ 4,5 l verdančio vandens - 62 C - 60 min

+ 5 l verdančio vandens - 72 C - 30 min

jodo testas

tekinimui 8-10 l 80 C vandens

virimas 60 min