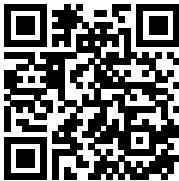


Pontianus

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Amerikietiškas porteris
Aludaris: Tomas Žeimys
Receptas sukurtas: 2013-01-27 13:29:18
Receptas modifikuotas: 2014-02-17 12:28:53

OG: 1.064
FG: 1.015
ABV: 6.4 %
IBU: 54
EBC: 45
IBU/OG: 0.85 (dominuoja apynių skonis)



2025-04-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	1.800	31.0
Amber	50.0	1.600	27.6
Brown Malt	150.1	1.000	17.2
Pearl Pale Ale	6.0	0.800	13.8
Medus	2.0	0.600	10.3
		5.800	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Fuggle (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	33.0	50	90
Fuggle (U.K.)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	13.5	25	40
Fuggle (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	7.7	25	15
					100	

Mielės

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

Pastabos

14 g. saldymedžio
Single infussion salinimas 69C, 1h
apie 2.5l virti tol kol pavirs i tirsta sirupa. Nusprendus kad jau, supilti likusia misa ir sudeti apynius.
Virti pusantros valandos
Link virimo pabaigos ištirpinti medų.