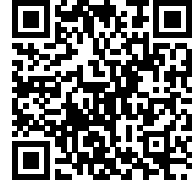


Pavilnio porteris

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: Valodia
Receptas sukurtas: 2013-10-25 21:06:42
Receptas modifikuotas: 2013-11-18 00:28:22

OG: 1.055
FG: 1.015
ABV: 5.2 %
IBU: 32
EBC: 55
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	4.000	67.2
Amber	50.0	1.000	16.8
CaraCrystal	120.1	0.500	8.4
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.250	4.2
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.200	3.4
		<hr/>	
		5.950	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Green Bullet (New Zealand)	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	24.8	15	60
Fuggle (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	5.8	15	20
Airiška kerpena	-	-	0.0	0.0	5	15
Styrian Golding (Slovenia)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.5	1.7	15	5
					<hr/>	
					50	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

Pastabos

Salinimas - single infusion su mash out'u
Tekinimas - batch
- 15L 77°C vandens -> 60 min ~67°C (1 : 2.5)
- 3.5L 100°C mentalo dekokcija -> 15 min ir tekinam pirmą
- Tekinam antroją, trečiąją ~82° vandeniu su 15 min pauzėm