

Lazdyno Riešutų Porteris

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2014-09-14 21:02:57
Receptas modifikuotas: 2014-11-16 14:24:24

OG: 1.064
FG: 1.016
ABV: 6.3 %
IBU: 30
EBC: 57
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	74.6
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	14.9
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.500	7.5
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.200	3.0
		<u>6.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saphir (German)	Granulės	-	3.8	30.0	90	45
Lazdyno riešutai	-	-	0.0	0.0	<u>300</u>	10
					390	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M07 British Ale	12.0

Pastabos

50 C - 10 min
67 C - 60 min (čia sudedam riešutus)
78 C - 10 min (čia sudedam šokoladinius salykklus)

Lazdyno riešutai ruošiami:

Pradinis šviežių riešutų be kevalo svoris 830 g.

Ruošiam riešutus:

visi riešutai sumalami blenderyje ir skrudinami orkaitėje 10 min - 150 C, tada paliekami popieriniame maišelyje vienai parai, kad nuvarvėtų riešutų aliejai.

Kitą dieną tie patys riešutai dar kartą skrudinami orkaitėje 10 min. - 200 C ir vėl paliekami atvėsti popieriniame maišelyje.

Ir galiausiai trečią kartą skrudinami 10 min. - 180 C., paliekami dar vienai parai.

Į salinimą dedama pusė kiekio skrudintų riešutų, virimui 10 min. kita pusė.
Po skrudinimų riešutų liko 650 g.

Riešutams paruošti info radau homebrewtalk.com