

Маклакпортер

Стиль: Английский Портрер **Размер партии:** 25 л. (после кипячения)

Начальная плотность: **1.046 (11.4 °P)** Конечная плотность: **1.009 (2.3 °P)** Алкоголь: **5.2 %** Горечь: **28.2 IBU**
цветность: **25.4 SRM**  (**50.0 EBC**)

Ингредиенты

Зерновые:

- **0.5 кг (13.2%)** | [Курский Солод - Карамельный 200 \(Россия\)](#) цвет = 76 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затора.
- **0.5 кг (13.2%)** | [Курский солод - Меланоидиновый \(Россия\)](#) цвет = 30 L°, экстракт = 80 % | Внесение в начале затора.
- **0.3 кг (7.9%)** | [Курский солод - Шоколадный 900 \(Россия\)](#) цвет = 338 L°, экстракт = 68 % | Внесение в начале затора.
- Всего: **1.3 кг (34.3%)**

Сахаросодержащие:

- **2.5 кг (65.8%)** | [Beergineer - Солодовый экстракт Светлый неохмеленный \(Россия\)](#) цвет = 11.8 L°, экстракт = 80 % | Внесение в котел.
- Всего: **2.5 кг (65.8%)**

Хмель:

- **15 гр (23.8 IBU)** | [Геркулес / Herkules \(Германия\)](#) - в гранулах, а-к.=14.5% | Внесение в котел, кипятить 60 мин.
- **20 гр (4.4 IBU)** | [Голдингс / Goldings \(Великобритания\)](#) - в гранулах, а-к.=5% | Внесение в котел.
- Всего: **35 гр (28.2 IBUs)**

Дрожжи:

- [Fermentis - Сафэль US-05](#) | Брожение: 18.5 °C, Аттенюация: 81 %, Флокуляция: средняя | Внесение на главное брожение.

Для брожения рекомендуется 213 млрд. дрожжевых клеток: 2 свежих пакетов или флаконов жидких дрожжей или 10 грамм сухих дрожжей.

Параметры варки

Эффективность варки: **96.9 %**

Время кипячения: **60 мин** | Вирпул/отстой после кипячения: **0 мин** | Охлаждение: **60 мин**

Размер партии после кипячения: **25 л.** | Испарение: **15 %** | Размер партии перед кипячением: **28.9 л.**

Плотность сусла перед кипячением: **1.013 (3.2 °P)**

Параметры карбонизации

Объем партии после брожения: **22.5 л.** | Температура карбонизации: **18.5 °C**

Праймер:

- **150 гр.** | [Декстроза / глюкоза](#) сбраж. экстракт = 91 % | Итоговый объем CO2 = 2.42 (4.84 г/л)

Дополнительные параметры

Энергетическая ценность: **176 кДж или 42 кКал** на 100 мл.

Оценочная стоимость рецепта: **907 руб.** или **36.28 руб.** на литр сусла

Для заметок: