

LT_Baltic_Porter

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 22 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Dapkus
Receptas sukurtas: 2018-11-28 11:52:48
Receptas modifikuotas: 2020-06-08 20:25:33

OG: 1.090
FG: 1.024
ABV: 8.6 %
IBU: 52
EBC: 144
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|---------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 3.500 | 25.0 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 2.900 | 20.7 |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8 | 2.200 | 15.7 |
| BEST Munich Dark salyklas | 28.0 | 2.000 | 14.3 |
| BEST Heidelberg salyklas | 2.9 | 1.000 | 7.1 |
| Brown Malt salyklas | 150.6 | 0.700 | 5.0 |
| BEST Caramel Pils salyklas | 5.0 | 0.600 | 4.3 |
| BEST Caramel Munich II salyklas | 120.6 | 0.500 | 3.6 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 803.6 | 0.500 | 3.6 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit' | 50.0 | 0.100 | 0.7 |
| | | <u>14.000</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Saaz (CZ) | - | - | 3.6 | 51.8 | <u>100</u> | 45 |
| | | | | | 100 | |

Mielės

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

Pastabos

Naudotas mieliu dumbblas nuo prieš tai buvusios fermentacijos. Fermentuota prie 12°C rūsyje. Prie 1.035 tankio parnešta į kambarį ir fermentuota prie 18°C.