

Edvino Baltijos Porteris 2022

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Ed
Receptas sukurtas: 2022-02-07 15:51:10
Receptas modifikuotas: 2022-02-07 16:15:52

OG: 1.168
FG: 1.034
ABV: 17.6 %
IBU: 11
EBC: 103
IBU/OG: 0.06 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking Munich Dark	22.0	5.500	26.2
Viking Munich Dark	22.0	5.500	26.2
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.000	19.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.000	19.0
Simpsons CRYSTAL T50™	130.2	0.400	1.9
Simpsons CRYSTAL T50™	130.2	0.400	1.9
CHOCOLAT (1000 EBC)	1001.6	0.300	1.4
CARA GOLD® (120 EBC)	120.2	0.300	1.4
CHOCOLAT (1000 EBC)	1001.6	0.300	1.4
CARA GOLD® (120 EBC)	120.2	0.300	1.4
		<u>21.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	9.6	75	60
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	1.2	<u>25</u>	10
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Diamond	12.0

Pastabos

Salinau 60 min. - 67 C

Mielės panaudotos pakartotinai po lageriuko.

Fermentuota +12 C, fermenteryje buvo palikta 2 mėn., rankos nedaejo perpilti į kegą ir karbonizuoti.

Po karbonizacijos kege 2 vol. of CO2 ispilstytas į stiklinę tarą.

Metus gulejo rusyje, kur temp. +- 14 C.