

Docks of London

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Angliškas porteris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2022-02-15 10:10:23
Receptas modifikuotas: 2022-02-15 10:18:28

OG: 1.056
FG: 1.017
ABV: 5.1 %
IBU: 25
EBC: 48
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
Brown Malt salyklas
Crystal malt
BEST Melanoidin salyklas
TF Pale Chocolate
Gliukozė (priming)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	4.500	71.2
151.4	0.500	7.9
131.4	0.500	7.9
70.6	0.500	7.9
632.0	0.200	3.2
0.0	0.120	1.9
	<u>6.320</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Challenger
East Kent Golding

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

7.5
5.5

IBU

20.5
5.0

Kiekis (g)

30
20
50

Laikas

60
15

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar London ESB

Kiekis (g)

12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

3.0 g

Pastabos

<https://www.alausnaminukai.lt/salyklinis-alaus-naminuku-rinkinys-londono-porteris>

65° – 60 min
78° – 45 min
100 – 90 min
H1 – 60 min
H2 – 15 min

Fermentacija prie 18°C