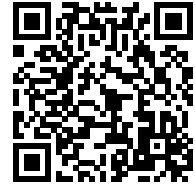


Utenas Olden

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-07-20 00:41:37
Receptas modifikuotas: 2015-01-05 23:36:46

OG: 1.066
FG: 1.021
ABV: 5.9 %
IBU: 39
EBC: 54
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	6.250	90.6
Special B	400.3	0.250	3.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.200	2.9
CaraMunich	120.1	0.200	2.9
		<u>6.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	14.7	33.8	20	60
Northern Brewer (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	8.0	5.0	15	10
Sherry Oloroso	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	<u>50</u>	0
					85	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Lager	22.0

Pastabos

18/17 - 35 ltr. Po 3 g gipso ir CaCl, 53 ir 57 salinimui/tekinimui.
Salinimas:
45-55C - 12 min,
55-65C - 12 min,
65-74C - 13 min.
74C - 60 min., keliam iki 76C, tekinam.