

# Donato Baltijos porteris

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 61 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Donatas  
Receptas sukurtas: 2015-02-23 14:00:58  
Receptas modifikuotas: 2015-03-16 18:35:45

OG: 1.053  
FG: 1.014  
ABV: 5.1 %  
IBU: 28  
EBC: 41  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                                     | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| BEST Munich salyklas                            | 15.0         | 5.000        | 72.5       |
| BEST Caramel Pils salyklas                      | 5.0          | 1.000        | 14.5       |
| Kukurūzų dribsniai                              | 2.0          | 0.450        | 6.5        |
| Amber   | 50.0         | 0.250        | 3.6        |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6        | 0.150        | 2.2        |
| Skrudinti miežiai                               | 1000.8       | 0.050        | 0.7        |
|   |              | <u>6.900</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas   | Forma    | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|----------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Fuggle (U.S.) | Granulės | -         | 4.0    | 8.6  | 20         | 60     |
| Magnum        | Granulės | -         | 13.7   | 19.6 | 14         | 50     |
|               |          |           |        |      | <u>34</u>  |        |

## Mielės

| Pavadinimas         | Kiekis (g) |
|---------------------|------------|
| MauriBrew Lager 497 | 12.0       |

## Pastabos

Apynius per klaidą sumaišiau, Fuggle turėjo būti 15min, o Magnum 60min. Po 10min pastebėjau, kad pirma ne tuos sudėjau.