

# KRAKENAS □ Imperial Baltic Porter

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: domaso  
Receptas sukurtas: 2016-09-22 13:10:46  
Receptas modifikuotas: 2019-06-19 21:41:27

OG: 1.099  
FG: 1.020  
ABV: 10.3 %  
IBU: 59  
EBC: 104  
IBU/OG: 0.60 (ryškus apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Rūkytas salyklas	5.5	3.000	24.2
BEST Munich salyklas	15.0	2.000	16.1
Rugių salyklas	7.0	2.000	16.1
Marris Otter salyklas	5.0	2.000	16.1
Miežiniai dribsniai	3.0	1.000	8.1
CaraCrystal salyklas	121.8	1.000	8.1
BEST Special X salyklas	363.8	0.600	4.8
Thomas Fawcett & Sons 'Pale Chocolate'	634.0	0.600	4.8
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1343.0	0.200	1.6
		<u>12.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Granulės	Virimui (kartumui)	13.5	37.1	40	60
Northern Brewer	Granulės	Virimui (kartumui)	7.0	22.1	60	30
Airiška kerpena	-	-	0.0	0.0	5	15
Maistingos medžiagos mielėms "Nutrivit"	-	-	0.0	0.0	12	15
					<u>117</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale (2 pakeliai)	20.0
Lallemand Danstar CBC-1 (buteliavimui)	3.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Amerikietiško ąžuolo drožlės, stipriai skrudintos, užpiltos 300ml juodojo romo	Antrinei fermentacijai	2 mėn.	100.0 g

## Pastabos

- Vandens profilis (mg/l): Ca 135 | Mg 25 | Na 52 | Cl 88 | SO4 62 | HCO3 395
  - Mineralai (į mentala): CaSO4 2.3g | CaCl 4.6g | NaHCO3 1.75g
  - Mineralai (į virimą): CaSO4 1.7g | CaCl 3.4g | NaHCO3 1.25g
  - "Single infusion" salinimas 66°C – 80 minučių
  - Mentalo pH: 5.5-5.6
  - Pirminė fermentacija 12-14°C patalpoje, apie savaitę, tuomet išnešti į 18°C patalpą dar 1-2 savaitėm.
  - Nupylus nuo mielių, 18°C patalpoje palaikyti dar 2-3 savaites
  - Artėjant išpilstymui sudėti drožles\*, paragauti po savaitės, jei reikia laikyti ilgiau, po to išpilstyti
  - Brandinimas buteliuose, rūsyje – 12 mėnesių
- \* ąžuolo drožles užpilti "Captain Morgan Black Spiced" juodoju romu apie savaitę, į alų supilti su visu romu.  
\*\* Galutinis stiprumas: 10.3% + gazavimo gliukozė 0.3% + romas 0.4% = 11% ABV  
\*\*\* Chemija: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XY2PXJC>