

gegužės 16-tai

Kiekis: 50 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: tikka1122
Receptas sukurtas: 2017-10-25 21:26:11
Receptas modifikuotas: 2017-12-28 11:09:12

OG: 1.068
FG: 1.016
ABV: 6.8 %
IBU: 36
EBC: 62
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-05-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas aluteksas	20.0	9.000	64.2
Pilsnerio salyklas aluteksas	4.0	3.200	22.8
karamelinis aluteksas	222.2	0.800	5.7
Special B salyklas	291.4	0.720	5.1
juodas salyklas aluteksas	1404.0	0.300	2.1
		14.020	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
CTZ	Spurgai	Virimui (kartumui)	18.5	36.4	50	60
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager 4-tos kartos	250.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Amerikietiško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Antrinei fermentacijai	6 mėn.	100.0 g

Pastabos

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=QYFXTGL>

Salinimas 65C-90min

Fermentacija 12c 2 sav. po to lageriavimas nešildomaj patalpoje