

# Duonius

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2017-12-06 12:41:17  
Receptas modifikuotas: 2017-12-12 20:42:36

OG: 1.081  
FG: 1.024  
ABV: 7.5 %  
IBU: 24  
EBC: 83  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pearl Pale Ale salyklas  
CaraAroma salyklas  
BEST Caramel Pils salyklas  
Special B salyklas  
BEST Black salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.2	5.500	70.1
396.8	0.800	10.2
5.0	0.750	9.6
291.2	0.650	8.3
1155.4	0.150	1.9
	<u>7.850</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (CZ)  
Saaz (CZ)

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

4.0  
4.0

### IBU

20.9  
3.2

### Kiekis (g)

60  
25  
85

### Laikas

60

10

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar London ESB

### Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

Tai tamsus, turintis malonų duonos poskonį, stiprus alus.

Pradinis tankis (OG) – 1.070

Galutinis tankis (FG) – 1.017

Temperatūra ir laikas:

52 °C – 15 min

61-62 °C – 60 min

68-72 °C – 30 min

78 °C – 15 min

Fermentacijos laikas apie 1 sav., brandinimo laikas 2-3 sav.