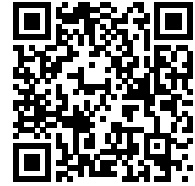


LT_Baltic_Porter

Kiekis: 10 litrų
Efektyvumas: 22 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Dapkus
Receptas sukurtas: 2018-11-28 11:52:48
Receptas modifikuotas: 2020-06-08 20:25:33

OG: 1.090
FG: 1.024
ABV: 8.6 %
IBU: 52
EBC: 144
IBU/OG: 0.58 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.500	25.0
BEST Munich salyklas	15.5	2.900	20.7
BEST Kvietinis salyklas	4.8	2.200	15.7
BEST Munich Dark salyklas	28.0	2.000	14.3
BEST Heidelberg salyklas	2.9	1.000	7.1
Brown Malt salyklas	150.6	0.700	5.0
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.600	4.3
BEST Caramel Munich II salyklas	120.6	0.500	3.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	803.6	0.500	3.6
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.100	0.7
		<u>14.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	-	3.6	51.8	<u>100</u>	45
					100	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Naudotas mieliu dumbblas nuo prieš tai buvusios fermentacijos. Fermentuota prie 12°C rūsyje. Prie 1.035 tankio parnešta į kambarį ir fermentuota prie 18°C.