

# E&B BALTIJOS PORTERIS

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Ed1s  
Receptas sukurtas: 2019-02-14 08:16:40  
Receptas modifikuotas: 2019-02-20 10:49:30

OG: 1.073  
FG: 1.018  
ABV: 7.1 %  
IBU: 22  
EBC: 41  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2025-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST „Heidelberg“ salyklas	3.0	6.000	83.3
BEST „Caramel Munich II (Crystal Malt)“	120.5	0.500	6.9
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.500	6.9
Skrudintas miežių salyklas „Chocolate dehusked“	803.0	0.200	2.8
		<u>7.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.8	17.7	15	60
Fuggle	-	Aromatui (virimui)	5.5	4.7	20	15
					<u>35</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Sausos alaus mielės SAFALE K-97	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	6.0 g
Amerikietiško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Pirminei fermentacijai	-	15.0 g
Amerikietiško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Antrinei fermentacijai	-	35.0 g

## Pastabos

### Salinimas:

- 10 min, 50°C
  - 60 min, 65°C
  - 10 min, 72°C
  - 10 min, 78°C
- out