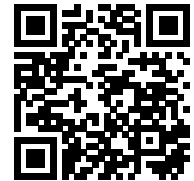


# Šildytuvas

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-08-10 14:52:36  
Receptas modifikuotas: 2013-04-08 01:21:27

OG: 1.094  
FG: 1.024  
ABV: 9.2 %  
IBU: 0  
EBC: 62  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	3.400	69.4
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	20.4
CaraCrystal	120.1	0.200	4.1
Melasa	500.4	0.200	4.1
Special B	350.3	0.050	1.0
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.050	1.0
		<u>4.900</u>	

## Pastabos

Salinimas:

~64-68°C - 120 min. + 1g CaCl<sub>2</sub> + 5g NaHCO<sub>3</sub>

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

--> 70°C

Išviso 150 min.

pH ~ 5,5

Pirmokas: G = 1,122 V = 3,5 l

Aplinkos temperatūra: ~20°C

Skrudintą sakyklą mirkiau atskirai 0,4 l ~55°C vandens, ištrauką supyliau į puodą, o salyklą į tekinimą. Melasą dėjau likus 10 min.

Misa skani, subalansuota ir "porteriška".

8,5 l užpyliau ant "[Mes rūkom alų](#)" mielių, 4,0 l Wyeast 1762 mielėm.