

# Baltijos porterorius

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Gytis  
Receptas sukurtas: 2011-02-10 17:46:54  
Receptas modifikuotas: 2011-07-28 00:06:44

OG: 1.074  
FG: 1.019  
ABV: 7.3 %  
IBU: 26  
EBC: 54  
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-25

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Latviškas salyklo ekstraktas	15.0	4.020	82.0
CaraAmber	60.0	0.500	10.2
Special B	400.3	0.250	5.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.130	2.7
		<u>4.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Willamette	-	-	5.0	20.6	40	60
Willamette	-	-	5.0	5.1	<u>20</u>	15
					60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Lager	24.0

## Pastabos

Bendra nuomone alui pagal šį receptą trūksta kūno. Reikėtų bandyti ekstraktą pakeisti Muncheno salyklu. reikėtų padaryti antrąją recepto versiją ir pravirti bandomąją partiją.

Po 4 mėnesių brandinimo, alus pagaliau panašus į tą, kurį norėjau išvirti.