

Utenas Olden

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2014-07-20 00:41:37
Receptas modifikuotas: 2015-01-05 23:36:46

OG: 1.066
FG: 1.021
ABV: 5.9 %
IBU: 39
EBC: 54
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Vienos salyklas | 7.0 | 6.250 | 90.6 |
| Special B | 400.3 | 0.250 | 3.6 |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6 | 0.200 | 2.9 |
| CaraMunich | 120.1 | 0.200 | 2.9 |
| | | <u>6.900</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

| | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Magnum | Granulės | Virimui (kartumui) | 14.7 | 33.8 | 20 | 60 |
| Northern Brewer (German) | Granulės | Aromatui (virimui) | 8.0 | 5.0 | 15 | 10 |
| Sherry Oloroso | - | Sausam apyniavimui | 0.0 | 0.0 | <u>50</u> | 0 |
| | | | | | 85 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|----------------|------------|
| Brewferm Lager | 22.0 |

Pastabos

18/17 - 35 ltr. Po 3 g gipso ir CaCl, 53 ir 57 salinimui/tekinimui.

Salinimas:

45-55C - 12 min,

55-65C - 12 min,

65-74C - 13 min.

74C - 60 min., keliam iki 76C, tekinam.