

Duonius

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2017-12-06 12:41:17
Receptas modifikuotas: 2017-12-12 20:42:36

OG: 1.081
FG: 1.024
ABV: 7.5 %
IBU: 24
EBC: 83
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pearl Pale Ale salyklas
CaraAroma salyklas
BEST Caramel Pils salyklas
Special B salyklas
BEST Black salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.2	5.500	70.1
396.8	0.800	10.2
5.0	0.750	9.6
291.2	0.650	8.3
1155.4	0.150	1.9
	<u>7.850</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Saaz (CZ)
Saaz (CZ)

Forma

Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

4.0
4.0

IBU

20.9
3.2

Kiekis (g)

60
25
85

Laikas

60

10

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar London ESB

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

Tai tamsus, turintis malonų duonos poskonį, stiprus alus.

Pradinis tankis (OG) – 1.070

Galutinis tankis (FG) – 1.017

Temperatūra ir laikas:

52 °C – 15 min

61-62 °C – 60 min

68-72 °C – 30 min

78 °C – 15 min

Fermentacijos laikas apie 1 sav., brandinimo laikas 2-3 sav.