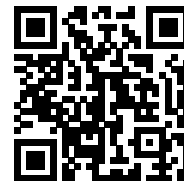


MARINE

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2017-12-16 16:46:54
Receptas modifikuotas: 2018-02-19 21:26:59

OG: 1.075
FG: 1.017
ABV: 7.6 %
IBU: 24
EBC: 49
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-02-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
TF Vienos salyklos
Crystal T50
Dark Crystal
CaraAroma salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	3.000	39.5
7.5	3.000	39.5
130.8	1.000	13.2
261.0	0.300	3.9
395.9	0.300	3.9
	7.600	

Apyniai

Pavadinimas

Phoenix
Fuggle (UK)

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)

AA (%)

11.0
4.2

IBU

17.2
6.9

Kiekis (g)

22
20
42

Laikas

60
60

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale S-04

Kiekis (g)

20.0

Priedai

Pavadinimas

Skėtinė marenikė (Chimaphila umbellata)
Skėtinė marenikė (Chimaphila umbellata)

Paskirtis

Virimui
Pirminei fermentacijai

Laikas

1 min.
7 d.

Kiekis

15.0 g
20.0 g

Pastabos

Būtų eilinis porteris, bet kad nemoku... :)
Čiaupo, 15/25, 2/0/2/5.
65C singlas, 18C fermentacija