

E&B BALTIJOS PORTERIS

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Ed1s
Receptas sukurtas: 2019-02-14 08:16:40
Receptas modifikuotas: 2019-02-20 10:49:30

OG: 1.073
FG: 1.018
ABV: 7.1 %
IBU: 22
EBC: 41
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST „Heidelberg“ salyklos	3.0	6.000	83.3
BEST „Caramel Munich II (Crystal Malt)“	120.5	0.500	6.9
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.500	6.9
Skrudintas miežių salyklos „Chocolate dehusked“	803.0	0.200	2.8
		7.200	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.8	17.7	15	60
Fuggle	-	Aromatui (virimui)	5.5	4.7	20	15
					35	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Sausos alaus mielės SAFALE K-97	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	6.0 g
Amerikietiško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Pirminei fermentacijai	-	15.0 g
Amerikietiško ažuolo drožlės, vidutiniškai skrudintos	Antrinei fermentacijai	-	35.0 g

Pastabos

Salinimas:

- 10 min, 50°C
 - 60 min, 65°C
 - 10 min, 72°C
 - 10 min, 78°C
- out