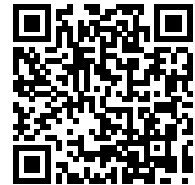


Trečia tona/Baltija

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 51 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2021-10-05 20:11:06
Receptas modifikuotas: 2021-11-03 20:58:20

OG: 1.065
FG: 1.012
ABV: 7.0 %
IBU: 41
EBC: 82
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter salyklas
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (tamsus)
BEST Munich salyklas
Special B salyklas
BEST Chocolate salyklas
BEST Skrudinti miežiai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 5.0 | 5.000 | 58.1 |
| 59.0 | 1.700 | 19.8 |
| 15.5 | 1.000 | 11.6 |
| 292.6 | 0.500 | 5.8 |
| 909.1 | 0.200 | 2.3 |
| 1313.0 | <u>0.200</u> | 2.3 |
| | 8.600 | |

Apyniai

Pavadinimas

Nugget
Nugget

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

12.6
12.6

IBU

39.2
2.1

Kiekis (g)

37
45
82

Laikas

60
1

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Diamond (šlapios antros kartos)

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas 65C - 90 min
78 C - 15 min

90 min verdam

fermentuojam 12 C temp.

Ir brėžiam nauja riba - 3 tona namie išvirto alaus.

P.S. Efektyvumas turbūt kaip sporte - su metais mažėja..)