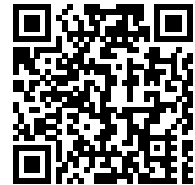


# Trečia tona/Baltija

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)



2026-04-18

## 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..:)