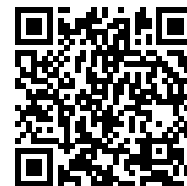


# Edvino Baltijos Porteris 2022

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Ed  
Receptas sukurtas: 2022-02-07 15:51:10  
Receptas modifikuotas: 2022-02-07 16:15:52

OG: 1.168  
FG: 1.034  
ABV: 17.6 %  
IBU: 11  
EBC: 103  
IBU/OG: 0.06 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking Munich Dark	22.0	5.500	26.2
Viking Munich Dark	22.0	5.500	26.2
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.000	19.0
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.000	19.0
Simpsons CRYSTAL T50™	130.2	0.400	1.9
Simpsons CRYSTAL T50™	130.2	0.400	1.9
CHOCOLAT (1000 EBC)	1001.6	0.300	1.4
CARA GOLD® (120 EBC)	120.2	0.300	1.4
CHOCOLAT (1000 EBC)	1001.6	0.300	1.4
CARA GOLD® (120 EBC)	120.2	0.300	1.4
		<u>21.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	9.6	75	60
Saaz (CZ)	-	Aromatui (virimui)	4.0	1.2	<u>25</u>	10
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Diamond	12.0

## Pastabos

Salinau 60 min. - 67 C

Mielės panaudotos pakartotinai po lageriuoko.

Fermentuota +12 C, fermenteryje buvo palikta 2 mėn., rankos nedaejo perpilti į kegą ir karbonizuoti.

Po karbonizacijos kege 2 vol. of CO2 ispilstytas į stiklinę tarą.

Metus gulejo rusyje, kur temp. +- 14 C.