

# Docks of London

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2022-02-15 10:10:23  
Receptas modifikuotas: 2022-02-15 10:18:28

OG: 1.056  
FG: 1.017  
ABV: 5.1 %  
IBU: 25  
EBC: 48  
IBU/OG: 0.46 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Brown Malt salyklas  
Crystal malt  
BEST Melanoidin salyklas  
TF Pale Chocolate  
Gliukozė (priming)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	4.500	71.2
151.4	0.500	7.9
131.4	0.500	7.9
70.6	0.500	7.9
632.0	0.200	3.2
0.0	0.120	1.9
	<u>6.320</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Challenger  
East Kent Golding

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.5  
5.5

### IBU

20.5  
5.0

### Kiekis (g)

30  
20  
50

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar London ESB

### Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

3.0 g

## Pastabos

<https://www.alausnaminukai.lt/salyklinis-alaus-naminuku-rinkinys-londono-porteris>

65° – 60 min  
78° – 45 min  
100 – 90 min  
H1 – 60 min  
H2 – 15 min

Fermentacija prie 18°C