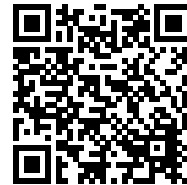


Šildytuvas

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-08-10 14:52:36
Receptas modifikuotas: 2013-04-08 01:21:27

OG: 1.094
FG: 1.020
ABV: 9.7 %
IBU: 87
EBC: 62
IBU/OG: 0.93 (dominuoja apynių skonis)



2025-06-12

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	3.400	69.4
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	20.4
CaraCrystal	120.1	0.200	4.1
Melasa	500.4	0.200	4.1
Special B	350.3	0.050	1.0
Skrudintas miežių salyklas 'Roasted Black'	1401.1	0.050	1.0
		4.900	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	-	-	10.4	64.6	50	60
Hersbrucker (German)	-	-	4.5	16.9	50	20
Hersbrucker (German)	-	-	4.5	5.6	50	5
					150	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager S-23 (mielių pyragas)	750.0
Wyeast 1762 Belgian Abbey II™ (starteris)	500.0

Pastabos

Salinimas:
~64-68°C - 120 min. + 1g CaCl₂ + 5g NaHCO₃
~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 70°C
Išviso 150 min.
pH ~ 5,5
Pirmokas: G = 1,122 V = 3,5 l
Aplinkos temperatūra: ~20°C

Skrudintą sakyklą mirkiau atskirai 0,4 l ~55°C vandens, ištrauką supyliau į puodą, o salyklą į tekinimą. Melasą dėjąu likus 10 min.
Misa skani, subalansuota ir "porteriška".
8,5 l užpyliau ant "[Mes rūkom alų](#)" mielių, 4,0 l Wyeast 1762 mielėm.