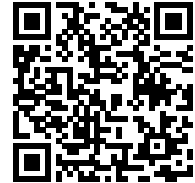


Baltijos porterorius

Kiekis: 18 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: Gytis
Receptas sukurtas: 2011-02-10 17:46:54
Receptas modifikuotas: 2011-07-28 00:06:44

OG: 1.074
FG: 1.019
ABV: 7.3 %
IBU: 26
EBC: 54
IBU/OG: 0.35 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Latviškas salyklo ekstraktas	15.0	4.020	82.0
CaraAmber	60.0	0.500	10.2
Special B	400.3	0.250	5.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.130	2.7
		<u>4.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Willamette	-	-	5.0	20.6	40	60
Willamette	-	-	5.0	5.1	<u>20</u>	15
					60	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Lager	24.0

Pastabos

Bendra nuomone alui pagal šį receptą trūksta kūno. Reikėtų bandyti ekstraktą pakeisti Muncheno salyklu. reikėtų padaryti antrąją recepto versiją ir pravirti bandomąją partiją.

Po 4 mėnesių brandinimo, alus pagaliau panašus į tą, kurį norėjau išvirti.