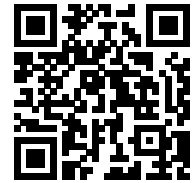


# Liūc

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Artis  
Receptas sukurtas: 2014-01-22 16:03:26  
Receptas modifikuotas: 2014-02-05 23:43:46

OG: 1.061  
FG: 1.014  
ABV: 6.1 %  
IBU: 47  
EBC: 43  
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
BEST Munich salyklas  
BEST Caramel Malt dark I salyklas  
Brown Malt  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'  
Special B

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.000	62.5
15.0	1.750	27.3
105.1	0.250	3.9
150.1	0.150	2.3
800.6	0.150	2.3
400.3	0.100	1.6
	<u>6.400</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus  
Centennial

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

12.0  
9.0

### IBU

30.3  
17.1

### Kiekis (g)

30  
35  
65

### Laikas

30  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Švyturio lagerio

### Kiekis (g)

0.0

## Pastabos

68C - 60 min;  
1/3 - 100c - 10 min;  
72C - 20 min;

Skrudinti mirkyti atskirai.