

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)



2020-02-23

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.