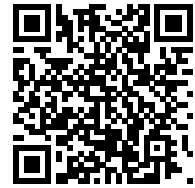


Trečia tona/Baltija

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 51 %
Stilius: Baltijos porteris
Aludaris: AJ
Receptas sukurtas: 2021-10-05 20:11:06
Receptas modifikuotas: 2021-11-03 20:58:20

OG: 1.065
FG: 1.012
ABV: 7.0 %
IBU: 41
EBC: 82
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter salyklas
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (tamsus)
BEST Munich salyklas
Special B salyklas
BEST Chocolate salyklas
BEST Skrudinti miežiai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	5.000	58.1
59.0	1.700	19.8
15.5	1.000	11.6
292.6	0.500	5.8
909.1	0.200	2.3
1313.0	<u>0.200</u>	2.3
	8.600	

Apyniai

Pavadinimas

Nugget
Nugget

Forma

-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

12.6
12.6

IBU

39.2
2.1

Kiekis (g)

37
45
82

Laikas

60
1

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Diamond (šlapios antros kartos)

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Salinimas 65C - 90 min
78 C - 15 min

90 min verdam

fermentuojam 12 C temp.

Ir brėžiam nauja riba - 3 tona namie išvirto alaus.

P.S. Efektyvumas turbūt kaip sporte - su metais mažėja..)