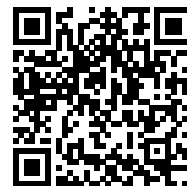


# Utenas Olden

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-07-20 00:41:37  
Receptas modifikuotas: 2015-01-05 23:36:46

OG: 1.066  
FG: 1.021  
ABV: 5.9 %  
IBU: 39  
EBC: 54  
IBU/OG: 0.59 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	6.250	90.6
Special B	400.3	0.250	3.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.200	2.9
CaraMunich	120.1	0.200	2.9
		<u>6.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	14.7	33.8	20	60
Northern Brewer (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	8.0	5.0	15	10
Sherry Oloroso	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	<u>50</u>	0
					85	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Brewferm Lager	22.0

## Pastabos

18/17 - 35 ltr. Po 3 g gipso ir CaCl, 53 ir 57 salinimui/tekinimui.  
Salinimas:  
45-55C - 12 min,  
55-65C - 12 min,  
65-74C - 13 min.  
74C - 60 min., keliam iki 76C, tekinam.