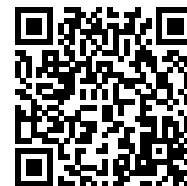


# Aušra Marija

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-12-30 12:39:33  
Receptas modifikuotas: 2013-04-28 23:08:19

OG: 1.090  
FG: 1.012  
ABV: 10.3 %  
IBU: 164  
EBC: 15  
IBU/OG: 1.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Tipple Pale Ale  
Rugių salyklas  
CaraHell

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 6.0          | 4.300       | 86.0       |
| 6.0          | 0.500       | 10.0       |
| 25.0         | 0.200       | 4.0        |
|              | 5.000       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas                         | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Amarillo                            | -     | -         | 10.7   | 79.3 | 60         | 60     |
| Amarillo (pirmas misos apyniavimas) | -     | -         | 10.7   | 33.0 | 25         | 60     |
| Amarillo                            | -     | -         | 10.7   | 30.5 | 30         | 30     |
| Amarillo                            | -     | -         | 10.7   | 9.8  | 15         | 15     |
| Amarillo                            | -     | -         | 10.7   | 7.2  | 15         | 10     |
| Amarillo                            | -     | -         | 10.7   | 4.0  | 15         | 5      |
| Amarillo                            | -     | -         | 10.7   | 0.0  | 15         | 0      |
| Amarillo (sausas apyniavimas)       | -     | -         | 10.7   | 0.0  | 25         | 0      |
|                                     |       |           |        |      | 200        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar Nottingham | 15.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
~50-61°C - 390 min. + 4g CaSO<sub>4</sub> + 1g CaCl<sub>2</sub>  
--> 80°C  
Išviso 420 min.  
pH ~ 5,4

Pirmokas: G = 1,110 V = 4,5 l (atskiestas)  
Antrokas: G = 1,074 V = 4,5 l  
Trečiokas: G = 1,050 V = 4,0 l  
Budintis trečiokas: G = 1,042 V = 1,5 l  
Prieš verdant: G = 1,082 V = 13,0 l

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~21°C

Dėkui Žalčiui už apynius.

Pirma dariau starterį su 4 g. pusės metų mielių, gal ir būtų užsivedę, bet nebuvo kada laukt - rehidratavau ir supyliau į starterį 11 g. naujų mielių - pirmą kartą vienam virimui sunaudojau visą pakelį. Netrukus užburbuliavo. Bendras tūris - 0,9 l.