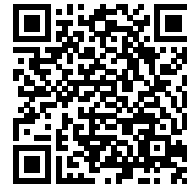


Jarrylo apyniuotis

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2017-08-05 12:00:55
Receptas modifikuotas: 2017-10-11 15:13:50

OG: 1.089
FG: 1.016
ABV: 9.5 %
IBU: 266
EBC: 13
IBU/OG: 3.00 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	8.000	88.9
BEST Chit salyklas	2.5	1.000	11.1
		<u>9.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Jarrylo	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	13.1	145.6	111	66
Jarrylo	Granulės	Virimui (kartumui)	13.1	104.5	111	33
Jarrylo	Granulės	Aromatui (virimui)	13.1	16.1	111	3
					<u>333</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast	11.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos	Pirminei fermentacijai	-	26.0 g

Pastabos

2015 BJCP 21A - American IPA
Viriau iš pirmoko ir antroko, salinau virš paros.