

Apynių mix'as

Kiekis: 60 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: JodaZ
Receptas sukurtas: 2012-03-04 17:37:25
Receptas modifikuotas: 2012-03-05 00:29:19

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.1 %
IBU: 40
EBC: 7
IBU/OG: 0.77 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (Cekiskas)
CaraPils
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	12.900	93.0
5.0	0.690	5.0
25.0	0.280	2.0
	<u>13.870</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Cascade (U.S.)
Kent Golding (U.K.)
Northdown (U.K.)
Tradition (German)
Saaz (Czech)
Tradition (German)
Saaz (Czech)

Forma

-
-
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-
-
-
-

AA (%)

12.0
5.0
4.0
5.0
6.0
3.0
6.0
3.0

IBU

15.9
5.8
3.7
4.6
4.5
3.4
1.8
0.3

Kiekis (g)

40
40
40
40
40
60
40
60

Laikas

40
30
20
20
15
15
5
1

360

Mielės

Pavadinimas

Saflager W34/70 (kažkelintos kartos..)

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Puoduose telpa tik ~40, taigi likusi kieki pripilsiu vandens is krano. Dėl to apynių ekstraktumas mažėja. Tikiuos ~35IBU

+Irish moss

Mėgstu apynius :)))

Jau fermentuojas. Išvirus OG buvo kažkur 1.107. Atskiedžiau, bet apynių karumo ragaujant man mažoka pasirodė. Lauksiu rezultato. Planuoju lageriuoti prie 1C apie 2 mėnesius.