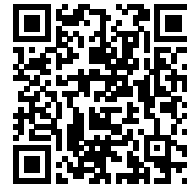


# Apollo apyniuotis

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-03-28 10:17:00  
Receptas modifikuotas: 2013-04-26 01:24:04

OG: 1.086  
FG: 1.016  
ABV: 9.2 %  
IBU: 264  
EBC: 15  
IBU/OG: 3.06 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Tipple

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	100.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Apollo (pirmas misos apyniavimas)

### Forma

-

### Paskirtis

-

Apollo (sausas apyniavimas)

-

-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
19.0	263.7	100	60
19.0	0.0	<u>100</u>	0
		200	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3655 | PC Belgian Schelde Ale Yeast (starteris)

### Kiekis (g)

900.0

## Pastabos

Salinimas:  
~66-69°C - 75 min.  
--> 82 °C  
Išviso 90 min.  
pH ~ 5,5

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~21°C

Dėkui Maistrai už mieles.

Skubėjau virt, užtai krito efektyvumas.  
Belgiškas IPA.