

# Summit apyniuotis

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-05-29 14:47:14  
Receptas modifikuotas: 2012-09-10 12:32:25

OG: 1.076  
FG: 1.016  
ABV: 7.9 %  
IBU: 142  
EBC: 12  
IBU/OG: 1.86 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.000	100.0
	<hr/> 4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Summit (pirmas misos apyniavimas)

Summit

Summit

Summit

### Forma

-

-

-

-

### Paskirtis

-

-

-

-

### AA (%)

17.5

17.5

17.5

17.5

### IBU

72.3

43.8

26.2

0.0

### Kiekis (g)

25

25

25

25

---

100

### Laikas

60

20

10

0

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Salinimas:

~52-56°C - 75 min. + 5g CaSO<sub>4</sub> + 1g CaCl<sub>2</sub>

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

~62-64°C - 60 min.

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

~64-66°C - 30 min.

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

~68°C - 10 min.

Išviso 180 min.

pH ~ 5,6

Aplinkos temperatūra ~22°C

Dėkui Žalčiui už mieles.

Lietuviškas salyklas, amerikietiški apyniai ir kvietinio alaus mielės.

Pagal idėją turi būt gairus vasariškas aliokas.

Sumanymą palaikė Regis, išviręs savo versiją - [Pažadukas](#).