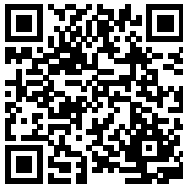


Centennial apyniuotis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-03-09 00:45:01
Receptas modifikuotas: 2014-03-01 13:43:39

OG: 1.090
FG: 1.024
ABV: 8.6 %
IBU: 135
EBC: 28
IBU/OG: 1.50 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Munich salyklas	15.0	5.000	100.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	33.2	25	30
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	30.0	25	25
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	26.1	25	20
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	21.4	25	15
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	15.7	25	10
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	8.6	25	5
Centennial	Granulės	Sausam apyniavimui	11.2	0.0	25	0
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	0.0	25	0
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

Pastabos

Salinimas:
~62-66°C - 180 min. + 9g CaSO4
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
Išviso 210 min.
pH ~ 5,3

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~20°C