

Polaris apyniuotis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 46 %
Stilius: Dvigubas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-06-24 17:05:57
Receptas modifikuotas: 2013-07-04 15:38:02

OG: 1.094
FG: 1.026
ABV: 8.9 %
IBU: 283
EBC: 37
IBU/OG: 3.00 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklos (tamsus)
Kvietinės sėlenos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	8.000	97.6
0.0	0.200	2.4
	8.200	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Polaris (German)	Granulės	Virimui (kartumui)
Polaris (German)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui
Polaris (German)	Granulės	Virimui (kartumui)
Polaris (German)	Granulės	Aromatui (virimui)
Polaris (German)	Granulės	Salinimui
Senų ažuolinių viskio statinių drožlės	-	-
Polaris (German)	Granulės	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
19.6	164.9	60	60
19.6	60.5	20	60
19.6	33.3	20	20
19.6	24.7	45	5
19.6	0.0	20	0
0.0	0.0	15	0
19.6	0.0	60	0
		240	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)
5.0

Pastabos

Salinimas:
~66-69°C - 105 min. + 4g CaSO₄
~11 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 78°C
Išviso 150 min.
pH ~ 5,5

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l
Prieš fermentuojant: G = 1,094 V = 12,7 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~24°C

Nežinau kiek pamačijo sėlenos, bet nors ir lėtakai, misa tekėjo.
Misa klampi, švelni su ilgai išliekančiu poskoniu.