

Falconer's Flight apyniuotis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2014-02-22 16:22:24
Receptas modifikuotas: 2014-04-30 17:07:25

OG: 1.081
FG: 1.020
ABV: 7.9 %
IBU: 153
EBC: 17
IBU/OG: 1.90 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.500	94.7
BEST Aromatic salyklas	50.0	0.250	5.3
		4.750	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Falconer's Flight	Granulės	Virimui (kartumui)	10.8	102.9	60	60
Falconer's Flight	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	10.8	37.7	20	60
Falconer's Flight	Granulės	Aromatui (virimui)	10.8	12.8	60	3
Falconer's Flight	Granulės	Sausam apyniavimui	10.8	0.0	60	0
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast	6.0

Pastabos

Salinimas:
~64-66°C - 75 min. + 10g CaSO4
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 85°C
Išviso 120 min.
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,070 V = 13,1 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~24°C

Mielės kaip visada - rehidratuotos, padarytas starteris 0,75 l.
Misa šaižiai karti.