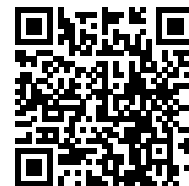


Sorachi Ace apyniuotis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2014-09-27 11:48:53
Receptas modifikuotas: 2014-11-09 16:39:33

OG: 1.088
FG: 1.018
ABV: 9.3 %
IBU: 259
EBC: 44
IBU/OG: 2.93 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Red X salyklas	30.0	5.000	100.0
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sorachi Ace (Japan)	Granulės	Virimui (kartumui)	14.3	140.8	65	60
Sorachi Ace (Japan)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	14.3	83.4	35	60
Sorachi Ace (Japan)	Granulės	Aromatui (virimui)	14.3	35.3	45	10
Sorachi Ace (Japan)	Granulės	Sausam apyniavimui	14.3	0.0	55	0
					<u>200</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M27 Belgian Ale	5.0

Pastabos

Salinimas:
~68-66°C - 135 min. + 6g CaSO4
~10 litrų mentalo pavirinimas - 20 min.
--> 80°C
Išviso 180 min.
pH ~ 5,2

Pirmokas: G = 1,096 V = 5,8 l
Antrokas: G = 1,056 V = 4,5 l
Trečiokas: G = 1,032 V = 4,3 l

Prieš verdant: G = 1,078 V = 13,0 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~21°C