

Aušra Marija

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Dvigubas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2011-12-30 12:39:33
Receptas modifikuotas: 2013-04-28 23:08:19

OG: 1.090
FG: 1.012
ABV: 10.3 %
IBU: 164
EBC: 15
IBU/OG: 1.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Tipple Pale Ale
Rugių salyklas
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.300	86.0
6.0	0.500	10.0
25.0	0.200	4.0
	5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Amarillo	-	-	10.7	79.3	60	60
Amarillo (pirmas misos apyniavimas)	-	-	10.7	33.0	25	60
Amarillo	-	-	10.7	30.5	30	30
Amarillo	-	-	10.7	9.8	15	15
Amarillo	-	-	10.7	7.2	15	10
Amarillo	-	-	10.7	4.0	15	5
Amarillo	-	-	10.7	0.0	15	0
Amarillo (sausas apyniavimas)	-	-	10.7	0.0	25	0
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	15.0

Pastabos

Salinimas:
~50-61°C - 390 min. + 4g CaSO4 + 1g CaCl2
--> 80°C
Išviso 420 min.
pH ~ 5,4

Pirmokas: G = 1,110 V = 4,5 l (atskiestas)
Antrokas: G = 1,074 V = 4,5 l
Trečiokas: G = 1,050 V = 4,0 l
Budintis trečiokas: G = 1,042 V = 1,5 l
Prieš verdant: G = 1,082 V = 13,0 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~21°C

Dėkui Žalčiui už apynius.

Pirma dariau starterį su 4 g. pusės metų mielių, gal ir būtų užsivedę, bet nebuvo kada laukt - rehidratavau ir supyliau į starterį 11 g. naujų mielių - pirmą kartą vienam virimui sunaudojau visą pakelį. Netrukus užburbuliavo. Bendras tūris - 0,9 l.