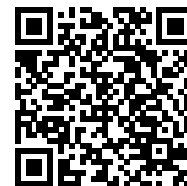


Grapefruit powered A.P.A.

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2017-12-20 08:06:31
Receptas modifikuotas: 2018-02-18 12:56:55

OG: 1.047
FG: 1.006
ABV: 5.4 %
IBU: 32
EBC: 12
IBU/OG: 0.67 (ryškus apynių skonis)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.500	70.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	10.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	10.0
CaraRed salyklas	50.0	0.500	10.0
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.6	8.8	15	60
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	12.6	19.8	15	60
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.6	1.0	20	2
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.6	2.2	20	2
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.6	0.0	30	0
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.6	0.0	30	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	12.6	0.0	35	0
Cascade (US)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.6	0.0	<u>35</u>	0
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Greipfruto žievelė	Antrinei fermentacijai	-	100.0 g
Greipfruto sultys	Antrinei fermentacijai	-	0.5 l

Pastabos

20min 40°C (1/1.5)
20min 50°C (~1/2)
60min 67°C (~1/3)
Keliam iki 78°C ant viryklės
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)

Pridedam 10 ml 33% kalcio chlorido

Spaustos greipfrutų sultys kartu su žievelėm - 70-75°C 20 min ir į antrinę.