

Apynių mix'as

Kiekis: 60 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: JodaZ
Receptas sukurtas: 2012-03-04 17:37:25
Receptas modifikuotas: 2012-03-05 00:29:19

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.1 %
IBU: 40
EBC: 7
IBU/OG: 0.77 (ryškus apynių skonis)



2026-05-06

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Cekiskas)	3.0	12.900	93.0
CaraPils	5.0	0.690	5.0
CaraHell	25.0	0.280	2.0
		<u>13.870</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	-	12.0	15.9	40	40
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	5.8	40	30
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	3.7	40	20
Northdown (U.K.)	-	-	5.0	4.6	40	20
Tradition (German)	-	-	6.0	4.5	40	15
Saaz (Czech)	-	-	3.0	3.4	60	15
Tradition (German)	-	-	6.0	1.8	40	5
Saaz (Czech)	-	-	3.0	0.3	<u>60</u>	1
					360	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Saflager W34/70 (kažkelintos kartos..)	100.0

Pastabos

Puoduose telpa tik ~40, taigi likusi kieki pripilsiu vandens is krano. Dėl to apynių ekstraktumas mažėja. Tikiuos ~35IBU

+Irish moss

Mėgstu apynius :)))

Jau fermentuojas. Išvirus OG buvo kažkur 1.107. Atskiedžiau, bet apynių karumo ragaujant man mažoka pasirodė. Lauksiu rezultato. Planuoju lageriuoti prie 1C apie 2 mėnesius.