

Grapefruit powered A.P.A. III

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2019-04-13 17:03:58
Receptas modifikuotas: 2019-06-18 06:33:04

OG: 1.048
FG: 1.008
ABV: 5.2 %
IBU: 26
EBC: 13
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.170	83.4
BEST Caramel Hell salyklas	30.0	0.830	16.6
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.8	8.3	10	60
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	12.8	13.6	10	60
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.8	1.4	20	2
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.8	2.3	20	2
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.8	0.0	30	0
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.8	0.0	30	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	12.8	0.0	40	0
Cascade (US)	Granulės	Sausam apyniavimui	7.8	0.0	40	0
					<u>200</u>	

Mielės

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

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Greipfruto sultys	Antrinei fermentacijai	-	1.0l

Pastabos

20min 50°C (~1/2)
60min 65°C (~1/3)
Keliam iki 78°C ant viryklės
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)
Spaustos greipfrutų sultys - 70-75°C 20 min ir į antrinę.
Daroma tretinė, kad nusodinti vaisius ir apynių dulkes.