

# MCA apyniuotis

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-06-12 16:38:15  
Receptas modifikuotas: 2012-10-22 11:34:14

OG: 1.092  
FG: 1.012  
ABV: 10.4 %  
IBU: 254  
EBC: 14  
IBU/OG: 2.77 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pearl Pale Ale  
CaraPils  
Rūgštusis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	95.2
5.0	0.150	3.6
6.0	0.050	1.2
	4.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum  
Columbus  
Amarillo  
Amarillo (sausas apyniavimas)  
Amarillo

### Forma

-  
-  
-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.0	129.9	100	60
12.9	107.3	75	30
9.2	16.5	25	15
9.2	0.0	50	0
9.2	0.0	25	0
		275	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

7.0

## Pastabos

### Salinimas:

~60-65°C - 60 min. + 4g CaSO<sub>4</sub> + 1g CaCl<sub>2</sub>

--> 68 °C

Išviso 120 min.

pH ~ 5,4

Aplinkos temperatūra ~21°C

Po dviejų parų, nurimus fermentacijai užmečiau 50 g Amarillo apynių.