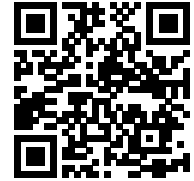


Ryklis

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Paklydęs
Receptas sukurtas: 2021-01-02 19:52:14
Receptas modifikuotas: 2021-01-29 18:14:34

OG: 1.069
FG: 1.010
ABV: 7.7 %
IBU: 125
EBC: 16
IBU/OG: 1.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale salyklas	5.0	5.000	78.1
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	0.600	9.4
Cukrus	0.0	0.400	6.3
CaraRed salyklas	50.0	0.300	4.7
BEST Caramel Extra Dark salyklas	185.3	0.100	1.6
		<u>6.400</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Summit+ columbus	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	15.6	42.5	25	60
Summit+ columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.6	7.6	5	55
Summit+ columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.6	7.3	5	50
Summit+ columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.6	7.1	5	45
Summit+ columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.6	6.8	5	40
Summit+ columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.6	6.4	5	35
Summit+ columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.6	5.9	5	30
Summit+ columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.6	10.7	10	25
Summit+ columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.6	9.4	10	20
Summit+ columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.6	7.7	10	15
Summit+ columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.6	8.4	15	10
Summit+ columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.6	4.6	15	5
Summit+ columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.6	1.0	15	1
Summit+ columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	15.6	0.0	75	0
Styrian Dragon	-	Sausam apyniavimui	7.0	0.0	<u>50</u>	0
					255	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham (1 karta)	100.0

Pastabos

Salinimas (19,5 litro) ~65-62°C- 1 val. ---> 72°C- 30 min.----> 78°C tekimas (13 litrų).
Apynių mišinys Summit ir Columbus lygiom dalim. Pakėliau ant ugnies iki 72°C. Po pauzės jodas- gerai.
Paskutiniai apyniai 75g sudėti aušinant alų, prie ~ 70°C.