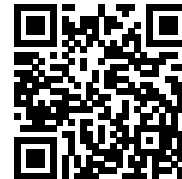


# Pušų Apa

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Belgiškas IPA  
Aludaris: RaimisMad  
Receptas sukurtas: 2021-05-06 16:41:10  
Receptas modifikuotas: 2021-05-07 13:49:20

OG: 1.053  
FG: 1.012  
ABV: 5.3 %  
IBU: 34  
EBC: 43  
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateau Vienna (iš Alutexo)	7.0	5.000	83.3
Chateau Cafe Light (iš Alutexo)	250.2	1.000	16.7
		6.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	-	Pirmam misos apyniavimui	12.5	32.3	25	60
Cascade (US)	-	Pirmam misos apyniavimui	5.8	2.2	10	10
					35	

## Mielės

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

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
džiovinti pušų pumpurai	Virimui	10 min.	50.0 g

## Pastabos

lengvas Apa iš salyklo su džiovintais pušų pumpuras + 20 gramu šviežiai trintų pušų pumpurų

1. 45C - supilam salykla

2. 52C - 10 min.

3. 55C - 10 min.

4. 63C - 30 min.

5. 68C - 30 min.

6. 72C - 30 min.

7. 78C - 5 min.

Pušų pumpurai sudedami aušinimo metu. 15 min.