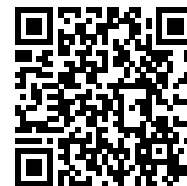


# Bagyra VIII (b)©

Kiekis: 27 litrai  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Juodas IPA  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2024-02-29 12:22:56  
Receptas modifikuotas: 2024-07-29 20:59:06

OG: 1.118  
FG: 1.029  
ABV: 11.5 %  
IBU: 55  
EBC: 123  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-29

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Simpsons Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	5.000	39.9
Simpsons Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	5.000	39.9
Gliukoze	0.0	0.900	7.2
Gliukoze	0.0	0.900	7.2
CHÂTEAU Wheat Chocolate salyklas	908.4	0.200	1.6
CHÂTEAU Wheat Chocolate salyklas	908.4	0.200	1.6
Simpsons Red Rye Crystal	247.4	0.100	0.8
Simpsons Red Rye Crystal	247.4	0.100	0.8
Sinamar (0.35 chateau wheat black)	8375.9	0.060	0.5
Sinamar (0.35 chateau wheat black)	8375.9	0.060	0.5
		<u>12.520</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Patho	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	16.8	7.3	7	80
Patho	Granulės	Virimui (kartumui)	16.8	27.9	31	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	11.8	9.7	20	30
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.2	10.1	100	10
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	11.8	0.3	10	1
Nelson Sauvín (biotrans)	Granulės	Sausam apyniavimui	11.1	0.0	80	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	11.8	0.0	70	0
Nelson Sauvín	Granulės	Sausam apyniavimui	11.1	0.0	<u>20</u>	0
					338	

## Pastabos

### Profilis

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2  
112 5 12 62.0 170

Salinimas (tik GP), 3:1 hidromodulis, pH 5.4

62C - 30 min.,

72C - 20 min.,

75C - 10 min.,

tekinam 78C, tekinimo viduryje pridant chocolate/crystal.

Variantas be Sinamar - 0.35 kg traiškyto kviečių salyko 'Wheat black' užmerkti šaltai parai laiko ir supilti skystąją dalį virimo pabaigoje kartu su gliukoze.

Misos pH - 5.1

Šaldymas iki 16C, fermentacijos temperatūra 18C, pabaigoje leidžiant pakilti iki 21C.

Cascade apynių tikslas - max terpenų atidavimas misai, Nelson Sauvín (biotrans) - tiolių biotransformacijai - prasidėjus aktyviai fermentacijos fazei. Du paskutiniai apyniai - pasibaigus aktyviai fermentacijai beveik kaip ir šaltam apyniavimui.

Mielių blendas sudedamas iškart, vyninių tikslas - transformacija.