

# Simcoe apyniuotis

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-03-03 16:15:43  
Receptas modifikuotas: 2013-09-12 12:42:30

OG: 1.094  
FG: 1.018  
ABV: 10.0 %  
IBU: 172  
EBC: 16  
IBU/OG: 1.82 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	4.200	84.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	10.0
Cukranendrių cukrus	5.0	0.200	4.0
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	2.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Simcoe (pirmas misos apyniavimas)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	11.9	58.3	30	60
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	11.9	88.3	50	60
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	11.9	8.8	10	15
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	11.9	9.6	15	10
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	11.9	7.0	20	5
Simcoe (1-as sausas apyniavimas)	Granulės	Sausam apyniavimui	11.9	0.0	35	0
Simcoe (2-as sausas apyniavimas)	Granulės	Sausam apyniavimui	11.9	0.0	15	0
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	11.9	0.0	<u>25</u>	0
					200	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

## Pastabos

Salinimas:  
~62-68°C - 180 min. + 8g CaSO<sub>4</sub>  
~9 litrų mentalo pavirinimas - 20 min.  
--> 84°C - 10 min.  
Išviso 240 min.  
pH ~ 5,1

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~22°C