

Centennial apyniuotis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-03-09 00:45:01
Receptas modifikuotas: 2014-03-01 13:43:39

OG: 1.090
FG: 1.024
ABV: 8.6 %
IBU: 135
EBC: 28
IBU/OG: 1.50 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	5.000	100.0
	<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	33.2	25	30
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	30.0	25	25
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	26.1	25	20
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	21.4	25	15
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	15.7	25	10
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	8.6	25	5
Centennial	Granulės	Sausam apyniavimui	11.2	0.0	25	0
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	0.0	25	0
					<u>200</u>	

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)
6.0

Pastabos

Salinimas:

~62-66°C - 180 min. + 9g CaSO₄

~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

Išviso 210 min.

pH ~ 5,3

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~20°C