

Šimtą dešimt kulų

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 46 %
Stilius: Amerikietiškas miežių vynas
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-05-13 19:06:30
Receptas modifikuotas: 2013-07-20 00:34:19

OG: 1.110
FG: 1.030
ABV: 10.6 %
IBU: 153
EBC: 47
IBU/OG: 1.38 (dominuoja apynių skonis)



2026-07-04

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Halcyon Pale Ale | 6.0 | 6.000 | 63.2 |
| Rugių salyklas | 6.0 | 2.000 | 21.1 |
| Melanoidinas | 70.1 | 1.000 | 10.5 |
| Tamsus nerafinuotas cukranendrių cukrus | 100.1 | 0.500 | 5.3 |
| | | <u>9.500</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---|---------|--------------------|--------|-------|------------|--------|
| Apollo | Spurgai | Virimui (kartumui) | 19.0 | 152.9 | 75 | 60 |
| Bravo (salinimo apyniai) | Spurgai | Salinimui | 17.3 | 0.0 | 25 | 0 |
| Apollo (salinimo apyniai) | Spurgai | Salinimui | 19.0 | 0.0 | 25 | 0 |
| Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos | - | - | 0.0 | 0.0 | 25 | 0 |
| Bravo | Spurgai | Aromatui (virimui) | 17.3 | 0.0 | <u>75</u> | 0 |
| | | | | | 225 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich (mielių pyragas) Kiekis (g)

750.0

Pastabos

Salinimas:

~63-68°C - 180 min. + 5g CaSO₄

~11 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

--> 75 °C

Išviso 210 min.

pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,084 V = 13,1 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~27°C

Rugių vynas.