

# 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)



2026-04-18

## 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 CaSO<sub>4</sub>

~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.