

Polaris apyniuotis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 46 %
Stilius: Dvigubas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-06-24 17:05:57
Receptas modifikuotas: 2013-07-04 15:38:02

OG: 1.094
FG: 1.026
ABV: 8.9 %
IBU: 283
EBC: 37
IBU/OG: 3.00 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Kvietinis salyklas (tamsus)
Kvietinės sėlenos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	8.000	97.6
0.0	0.200	2.4
	<hr/> 8.200	

Apyniai

Pavadinimas

Polaris (German)
Polaris (German)
Polaris (German)
Polaris (German)
Polaris (German)
Senų ažuolinių viskio statinių drožlės
Polaris (German)

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
-
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Pirmam misos apyniavimui
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Salinimui
-
Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
19.6	164.9	60	60
19.6	60.5	20	60
19.6	33.3	20	20
19.6	24.7	45	5
19.6	0.0	20	0
0.0	0.0	15	0
19.6	0.0	60	0
		<hr/> 240	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)
5.0

Pastabos

Salinimas:

~66-69°C - 105 min. + 4g CaSO₄
~11 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 78°C
Išviso 150 min.
pH ~ 5,5

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l

Prieš fermentuojant: G = 1,094 V = 12,7 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~24°C

Nežinau kiek pamačyjo sėlenos, bet nors ir lėtokai, misa tekėjo.
Misa klampi, švelni su ilgai išliekančiu poskoniu.