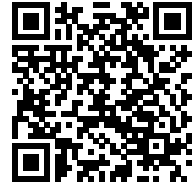


Warrior apyniuotis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 47 %
Stilius: Dvigubas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-07-20 23:38:42
Receptas modifikuotas: 2013-08-14 22:56:47

OG: 1.099
FG: 1.020
ABV: 10.3 %
IBU: 277
EBC: 32
IBU/OG: 2.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	7.700	88.5
Amber	50.0	1.000	11.5
		<u>8.700</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	90.2	40	60
Warrior	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	16.7	99.2	40	60
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	69.3	40	30
Warrior	Granulės	Aromatui (virimui)	16.7	18.0	40	5
Warrior	Granulės	Sausam apyniavimui	16.7	0.0	40	0
					<u>200</u>	

Mielės

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

Pastabos

Salinimas:
~64-66°C - 90 min. + 7g CaSO4
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 78°C - 15 min.
Išviso 135 min.
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,088 V = 13,0 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~27°C

Dar prisitekinau apie 20 litrų misos. Padariau arbatėlės su 20 g Summit apynių, mielės Safbrew WB-06.