

# B-2 (aka: Heady Topper)

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-11-24 20:32:43  
Receptas modifikuotas: 2014-02-16 23:41:47

OG: 1.075  
FG: 1.008  
ABV: 8.7 %  
IBU: 78  
EBC: 15  
IBU/OG: 1.04 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Golden Promise Pale Ale	6.0	1.550	35.7
BEST Pale Ale salyklas	6.0	1.450	33.4
Marris Otter	6.0	1.000	23.0
Invertuotas cukrus	0.0	0.230	5.3
CaraAmber	60.0	0.060	1.4
CaraMunich	120.1	0.050	1.2
		<u>4.340</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Virimui (kartumui)	14.7	52.1	25	60
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	22.8	14	30
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	1.9	21	1
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	8.0	1.2	21	1
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui	8.0	0.0	14	0
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	0.0	14	0
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	16.0	0.0	14	0
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	9.0	0.0	14	0
Bramling Cross	Granulės	Sausam apyniavimui	7.0	0.0	14	0
Simcoe	Granulės	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	14	0
Centennial antram sausam	Granulės	Sausam apyniavimui	9.0	0.0	26	0
Simcoe antram sausam	Granulės	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	26	0
					<u>217</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

Simcoe 168 g, Centennial 80 g, Amarillo 56 g, Magnum 56 g, Cascade 28 g, Columbus 28 g, Bramling Cross 28g. Čia dvidešimčiai litrų. Dalinam perpus.

84/40/28/28/14/14/14

Salinimas singlu prie 63C valandą (8 litrai), jei reikia, daugiau (tikrinam jodu). Keliam iki 77, tekinam.

Vanduo krano + 7 g CaSO<sub>4</sub>, 3 g MgSO<sub>4</sub>, 1 g NaCl

Ca 135, Mg 30, Na 27, Cl 45, SO<sub>4</sub> 240.

H<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> salinimui 39 ml, tekinimui - 50 ml.

Kitas variantas: 6.8 kg British pale ale malt, 113 g Caravienne® malt, 0.45 kg sucrose Simcoe 30 min 42 g, 5.75 AAU Cascade hops (knockout) (1.0 oz./28 g at 5.75% alpha acids) 17.2 AAU Apollo hops (knockout) (1.0 oz./28 g at 17.2% alpha acids) 13 AAU Simcoe® hops (knockout) (1.0 oz./28 g at 13% alpha acids) 10.5 AAU Centennial hops (30 min into hop stand) (1 oz./28 g at 10.5% alpha acids) 13 AAU Simcoe® hops (30 min into hop stand) (1 oz./28 g at 13% alpha acids) 14 AAU Columbus hops (30 min into hop stand) (1 oz./28 g at 14% alpha acids) 1.0 oz. (28 g) Chinook hops (primary dry hop) 1.0 oz. (28 g) Citra® hops (primary dry hop) 1.0 oz. (28 g) Simcoe® hops (primary dry hop) 1.25 oz. (35 g) Centennial hops (secondary dry hop) 1.25 oz. (35 g) Simcoe® hops (secondary dry hop) White Labs WLP001 (California Ale) or Wyeast 1056 (American Ale) yeast (1.5 qt./~1.5 L yeast starter) or Lallemmand BRY 097 or Fermentis Safale US-05 yeast (1 sachet)