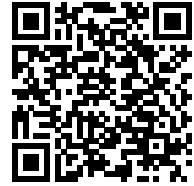


Falconer's Flight apyniuotis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2014-02-22 16:22:24
Receptas modifikuotas: 2014-04-30 17:07:25

OG: 1.081
FG: 1.020
ABV: 7.9 %
IBU: 153
EBC: 17
IBU/OG: 1.90 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Aromatic salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 6.0 | 4.500 | 94.7 |
| 50.0 | 0.250 | 5.3 |
| | <hr/> 4.750 | |

Apyniai

Pavadinimas

Falconer's Flight
Falconer's Flight
Falconer's Flight
Falconer's Flight

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)

10.8
10.8
10.8
10.8

IBU

102.9
37.7
12.8
0.0

Kiekis (g)

60
20
60

60
200

Laikas

60
60
3
0

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

Salinimas:

~64-66°C - 75 min. + 10g CaSO₄

~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

--> 85°C

Išviso 120 min.

pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,070 V = 13,1 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~24°C

Mielės kaip visada - rehidratuotos, padarytas starteris 0,75 l.

Misa šaižiai karti.