

# Šventoji Apolonija

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Vincas  
Receptas sukurtas: 2014-02-23 17:40:04  
Receptas modifikuotas: 2014-03-29 20:00:21

OG: 1.064  
FG: 1.016  
ABV: 6.3 %  
IBU: 31  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.49 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-01

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	2.500	45.5
Vienos slyklas	7.0	1.600	29.1
Pearl Pale Ale	6.0	0.600	10.9
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	9.1
Miuncheno slyklas	15.0	0.120	2.2
Skrudintas miežių slyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.060	1.1
Melanoidinas	70.1	0.060	1.1
Special B	400.3	0.060	1.1
		<u>5.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	31.0	15	60
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	15.0	0.0	15	10
Apollo	Spurgai	Sausam apyniavimui	16.0	0.0	25	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	15.0	0.0	40	0
Apollo	Spurgai	Sausam apyniavimui	16.0	0.0	25	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	15.0	0.0	25	0
					<u>145</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand BRY-97	12.0

## Pastabos

ties daug slyklu, nes viriau is cascadian dark ale misinio likuciu + tai kas buvo po ranka.  
5g gipso, 1g NaCl  
kerpena 10g, 10min.  
50g i pirmine, 50g i antrine.  
receptas analogiskas su naujaja zelandija. t.y. cia buvo tas pats salinimas, tik padalintas i 2vi dalis.  
25min 55C  
60min 67C  
20min po deoksijos 78C  
Tekinta 60min