

T'n'T apyniuotis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Dvigubas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2014-05-02 13:56:04
Receptas modifikuotas: 2014-07-10 16:18:48

OG: 1.104
FG: 1.016
ABV: 11.6 %
IBU: 241
EBC: 34
IBU/OG: 2.32 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.750	92.2
BEST Caramel Malt dark I salyklas	90.1	0.200	3.9
Konditerinis cukrus (rudas)	425.3	0.150	2.9
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.050	1.0
		<u>5.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
T'n'T	Granulės	Virimui (kartumui)	12.9	177.3	100	60
T'n'T	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	12.9	48.8	25	60
T'n'T	Granulės	Aromatui (virimui)	12.9	14.7	25	9
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos	-	-	0.0	0.0	15	0
T'n'T	Granulės	Sausam apyniavimui	12.9	0.0	<u>50</u>	0
					215	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
M44 U.S. West Coast	5.0

Pastabos

Salinimas:
~66-55°C - 345 min. + 4g CaSO₄
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 84 °C
Išviso 390 min.
pH ~ 5,3

Prieš verdant: G = 1,088 V = 13,0 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~24°C