

Kovo 11-osios

Kiekis: 32 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Tomas
Receptas sukurtas: 2016-03-02 23:16:25
Receptas modifikuotas: 2016-03-11 21:05:48

OG: 1.063
FG: 1.011
ABV: 6.8 %
IBU: 49
EBC: 18
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2025-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	64.1
BEST Munich salyklas	15.0	2.000	25.6
BEST Caramel Malt dark I salyklas	90.8	0.500	6.4
BEST Rūgštinis salyklas	8.0	0.300	3.8
		<u>7.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	Granulės	-	11.7	12.9	15	60
Nelson Sauvin	Granulės	-	11.3	7.9	10	50
Mosaic	Granulės	-	11.7	11.3	15	40
Nelson Sauvin	Granulės	-	11.3	6.4	10	30
Mosaic	Granulės	-	11.7	7.8	15	20
Nelson Sauvin	Granulės	-	11.3	3.0	10	10
Mosaic	Granulės	Sausam apyniavimui	11.7	0.0	20	0
Nelson Sauvin	Granulės	Sausam apyniavimui	11.3	0.0	<u>20</u>	0
					115	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	23.0

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	15.0 g
Mitybinė terpė mielėms	Virimui	10 min.	3.0 g

Pastabos

Salinimas:

52C-30min
65C-60min
72C-10min
78C>tekinam

Sausam apyniavime apyniai dėti dalimis. Antra dalis po 3 dienų.