

# Bravo apyniuotis

Kiekis: 8 litrai  
Efektyvumas: 74 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-01-05 16:55:09  
Receptas modifikuotas: 2012-02-13 10:58:55

OG: 1.096  
FG: 1.019  
ABV: 10.0 %  
IBU: 166  
EBC: 13  
IBU/OG: 1.73 (dominuoja apynių skonis)



2025-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	4.0	3.000	90.9
CaraHell	25.0	0.200	6.1
Cukrus	0.0	0.100	3.0
		<u>3.300</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo (pirmas misos apyniavimas)	-	-	16.1	61.5	20	60
Bravo	-	-	16.1	61.5	20	60
Bravo	-	-	16.1	30.5	20	15
Bravo	-	-	16.1	12.3	20	5
Bravo	-	-	16.1	0.0	<u>20</u>	0
					100	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	5.0

## Pastabos

Salinau ~58-66°C - 150 min.

Pirmą kartą dariau pirmą misos apyniavimą. Prieš užverdant buvo malonus apynių skonis ir lengvas kartumas poskonyje. Žiūrėsime kaip įtakos alaus skoni.