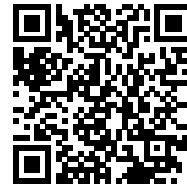


Patropintas A.P.A.

Kiekis: 25 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2017-06-14 11:42:42
Receptas modifikuotas: 2017-12-12 13:15:45

OG: 1.048
FG: 1.007
ABV: 5.3 %
IBU: 38
EBC: 11
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2025-04-29

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 4.000 | 85.1 |
| BEST Red X salyklas | 30.0 | 0.500 | 10.6 |
| Laktozė | 1.0 | 0.200 | 4.3 |
| | | <u>4.700</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Citra | - | Pirmam misos apyniavimui | 12.0 | 13.8 | 10 | 120 |
| Citra | - | Virimui (kartumui) | 12.0 | 11.5 | 10 | 60 |
| Simcoe | - | Virimui (kartumui) | 13.0 | 9.6 | 10 | 30 |
| Amarillo | - | Aromatui (virimui) | 9.5 | 1.2 | 30 | 1 |
| Mosaic | - | Aromatui (virimui) | 12.5 | 1.5 | 30 | 1 |
| Amarillo | - | Sausam apyniavimui | 9.5 | 0.0 | 30 | 0 |
| Mosaic | - | Sausam apyniavimui | 12.5 | 0.0 | 30 | 0 |
| Amarillo | - | Aromatui (virimui) | 9.5 | 0.0 | 40 | 0 |
| Mosaic | - | Aromatui (virimui) | 12.5 | 0.0 | 40 | 0 |
| | | | | | <u>230</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|----------------------------|------------|
| Fermentis Safale US-05(56) | 12.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-------------|------------------------|---------|---------|
| Vanilė | Virimui | 10 min. | 10.0 g |
| 2 Mangai | Antrinei fermentacijai | - | 500.0 g |

Pastabos

20min 52°C (1/2)
90min 62°C (~1/3)
Keliam iki 78°C ant viryklės
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)

Pridedam 10 ml 33% kalcio chlorido

Daržovės smulkiai supjaustomos, dezinfekuojamos vandelyje 20 min 72°C ir į antrinę.

Užgazavimui 140 g gliukozės