

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)



2025-06-11

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
		4.700	

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
					230	

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