

Grapefruit powered A.P.A. II

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Zylė
Receptas sukurtas: 2018-04-28 19:06:28
Receptas modifikuotas: 2018-05-06 02:15:36

OG: 1.050
FG: 1.010
ABV: 5.2 %
IBU: 27
EBC: 13
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.500	70.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	10.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	10.0
CaraRed salyklas	50.0	0.500	10.0
		5.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	7.3	8.1	10	60
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	13.8	15.3	10	60
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.3	1.4	20	2
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	13.8	2.6	20	2
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	13.8	0.0	30	0
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.3	0.0	30	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	13.8	0.0	40	0
Cascade (US)	Granulės	Sausam apyniavimui	7.3	0.0	40	0
					200	

Mielės

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

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Greipfruto žievelė	Antrinei fermentacijai	-	200.0 g
Greipfruto sultys	Antrinei fermentacijai	-	1.0 l

Pastabos

20min 40°C (1/1.5)
20min 50°C (~1/2)
60min 67°C (~1/3)
Keliam iki 78°C ant viryklės
Tekinam su 79°C H2O (termoizoliuotame inde)
Spaustos greipfrutų sultys kartu su žievelėm - 70-75°C 20 min ir į antrinę.
Daroma tretinė, kad nusodinti vaisius ir apynių dulkes.