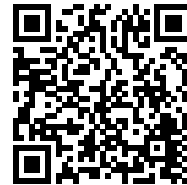


Apollo apyniuotis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Dvigubas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-03-28 10:17:00
Receptas modifikuotas: 2013-04-26 01:24:04

OG: 1.086
FG: 1.016
ABV: 9.2 %
IBU: 264
EBC: 15
IBU/OG: 3.06 (dominuoja apynių skonis)



2026-03-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Tipple

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	100.0
	<hr/> 5.000	

Apyniai

Pavadinimas

Apollo (pirmas misos apyniavimas)

Forma

-

Paskirtis

-

AA (%)

19.0

IBU

263.7

Kiekis (g)

100

Laikas

60

Apollo (sausas apyniavimas)

-

-

19.0

0.0

100

0

200

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3655 | PC Belgian Schelde Ale Yeast (starteris)

Kiekis (g)

900.0

Pastabos

Salinimas:

~66-69°C - 75 min.

--> 82 °C

Išviso 90 min.

pH ~ 5,5

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~21°C

Dėkui Maistrai už mieles.

Skubėjau virt, užtai krito efektyvumas.

Belgiškas IPA.