

# 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)



2026-04-18

## 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.