

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)



2022-11-29

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

-

Apollo (sausas apyniavimas)

-

-

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-------|------------|--------|
| 19.0 | 263.7 | 100 | 60 |
| 19.0 | 0.0 | 100 | 0 |
| | | <hr/> 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.