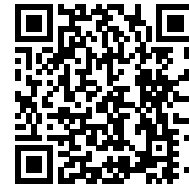


# Summit apyniuotis

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-05-29 14:47:14  
Receptas modifikuotas: 2012-09-10 12:32:25

OG: 1.076  
FG: 1.016  
ABV: 7.9 %  
IBU: 142  
EBC: 12  
IBU/OG: 1.86 (dominuoja apynių skonis)



2024-10-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.000	100.0
	4.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Summit (pirmas misos apyniavimas)

Summit

Summit

Summit

Forma	Paskirtis
-	-
-	-
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.5	72.3	25	60
17.5	43.8	25	20
17.5	26.2	25	10
17.5	0.0	25	0
		100	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

Salinimas:

~52-56°C - 75 min. + 5g CaSO4 + 1g CaCl2

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

~62-64°C - 60 min.

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

~64-66°C - 30 min.

~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

~68°C - 10 min.

Išviso 180 min.

pH ~ 5,6

Aplinkos temperatūra ~22°C

Dėkui Žalčiui už mieles.

Lietuviškas salyklas, amerikietiški apyniai ir kvietinio alaus mielės.

Pagal idėją turi būt gairus vasariškas aliokas.

Sumanymą palaikė Regis, išvires savo versiją - [Pažadukas](#).