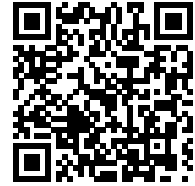


Summit apyniuotis

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)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.000	100.0
	<u>4.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Summit (pirmas misos apyniavimas)

Summit

Summit

Summit

Forma

-

-

-

-

Paskirtis

-

-

-

-

AA (%)

17.5

17.5

17.5

17.5

IBU

72.3

43.8

26.2

0.0

Kiekis (g)

25

25

25

25

100

Laikas

60

20

10

0

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 gavus vasariškas aliokas.

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