

MCA apyniuotis

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Dvigubas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-06-12 16:38:15
Receptas modifikuotas: 2012-10-22 11:34:14

OG: 1.092
FG: 1.012
ABV: 10.4 %
IBU: 254
EBC: 14
IBU/OG: 2.77 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pearl Pale Ale
CaraPils
Rūgštusis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	95.2
5.0	0.150	3.6
6.0	0.050	1.2
	4.200	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Columbus
Amarillo
Amarillo (sausas apyniavimas)
Amarillo

Forma

-
-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.0	129.9	100	60
12.9	107.3	75	30
9.2	16.5	25	15
9.2	0.0	50	0
9.2	0.0	25	0
		275	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

7.0

Pastabos

Salinimas:

~60-65°C - 60 min. + 4g CaSO₄ + 1g CaCl₂

--> 68 °C

Išviso 120 min.

pH ~ 5,4

Aplinkos temperatūra ~21°C

Po dviejų parų, nurimus fermentacijai užmečiau 50 g Amarillo apynių.