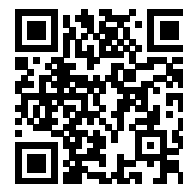


Ryklis

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Paklydęs
Receptas sukurtas: 2021-01-02 19:52:14

OG: 1.069
FG: 1.014
ABV: 7.3 %
IBU: 125
EBC: 16
IBU/OG: 1.81 (dominuoja apynių skonis)



2021-01-15

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Halcyon Pale Ale salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Cukrus
CaraRed salyklas
BEST Caramel Extra Dark salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	5.000	78.1
4.3	0.600	9.4
0.0	0.400	6.3
50.0	0.300	4.7
185.1	0.100	1.6
	6.400	

Apyniai

Pavadinimas

Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus
Summit+ columbus

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Pirmam misos apyniavimui
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6
15.6

IBU

42.5
7.6
7.3
7.1
6.8
6.4
5.9
10.7
9.4
7.7
8.4
4.6
1.0
0.0

Kiekis (g)

25
5
5
5
5
5
5
10
10
10
15
15
15
15
75

Laikas

60
55
50
45
40
35
30
25
20
15
10
5
1
0

205

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham (1 karta)

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

Salinimas (19,5 litro) ~65-62°C- 1 val. ---> 72°C- 30 min.----> 78°C tekinimas (13 litrų).
Apynių mišinys Summit ir Columbus lygiom dalim. Pakėliau ant ugnies iki 72°C. Po pauzės jodas- gerai.
Paskutiniai apyniai 75g sudėti aušinant alų, prie ~ 70°C.