

Pušų Apa

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Belgiškas IPA
Aludaris: RaimisMad
Receptas sukurtas: 2021-05-06 16:41:10
Receptas modifikuotas: 2021-05-07 13:49:20

OG: 1.053
FG: 1.012
ABV: 5.3 %
IBU: 34
EBC: 43
IBU/OG: 0.66 (ryškus apynių skonis)



2022-09-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Chateau Vienna (iš Alutexo)	7.0	5.000	83.3
Chateau Cafe Light (iš Alutexo)	250.2	1.000	16.7
		<u>6.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	-	Pirmam misos apyniavimui	12.5	32.3	25	60
Cascade (US)	-	Pirmam misos apyniavimui	5.8	2.2	10	10
					<u>35</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
džiovinėti pušų pumpurai	Virimui	10 min.	50.0 g

Pastabos

lengvas Apa iš salyklo su džiovintais pušų pumpuras + 20 gramu šviežiai trintų pušų pumpurų

- 45C - supilam salykla
- 52C - 10 min.
- 55C - 10 min.
- 63C - 30 min.
- 68C - 30 min.
- 72C - 30 min.
- 78C - 5 min.

Pušų pumpurai sudedami aušinimo metu. 15 min.