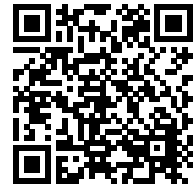


Nelson Sauvín apyniuotis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 78 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-07-20 15:42:27
Receptas modifikuotas: 2012-12-10 02:49:44

OG: 1.086
FG: 1.012
ABV: 9.7 %
IBU: 152
EBC: 13
IBU/OG: 1.77 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Halcyon Pale Ale
Rūgštusis salyklas „Sauermaiz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	97.6
6.0	0.100	2.4
	4.100	

Apyniai

Pavadinimas

Nelson Sauvín (New Zealand) (pirmas misos apyniavimas)
Nelson Sauvín (New Zealand)
Nelson Sauvín (New Zealand)
Nelson Sauvín (New Zealand) (sausas apyniavimas)

Forma

-
-
-
-

Paskirtis

-
-
-
-

AA (%)

12.6
12.6
12.6
12.6

IBU

45.8
84.0
22.7
0.0

Kiekis (g)

25
50
25
50

Laikas

60
45
15
0

150

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 1728 | Scottish Ale™ (mielių pyragas)

Kiekis (g)

500.0

Pastabos

Salinimas:

~64-69°C - 120 min. + 3g CaSO₄ + 1g CaCl₂
~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 70°C
Išviso 135 min.
pH ~ 5,2
Aplinkos temperatūra ~20°C

Labiausiai nustebino apyniai - misos skonis keistokas, kiek priminė paplavas :)
Misa beveik nei kiek nekarti.