

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)



2023-05-29

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

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis |
|--|-------|-----------|
| Nelson Sauvín (New Zealand) (pirmas misos apyniavimas) | - | - |
| Nelson Sauvín (New Zealand) | - | - |
| Nelson Sauvín (New Zealand) | - | - |
| Nelson Sauvín (New Zealand) (sausas apyniavimas) | - | - |

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 12.6 | 45.8 | 25 | 60 |
| 12.6 | 84.0 | 50 | 45 |
| 12.6 | 22.7 | 25 | 15 |
| 12.6 | 0.0 | 50 | 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.