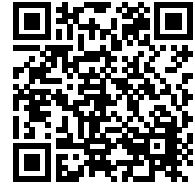


# Nelson Sauvín apyniuotis

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)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Halcyon Pale Ale  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

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 CaSO<sub>4</sub> + 1g CaCl<sub>2</sub>

~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.