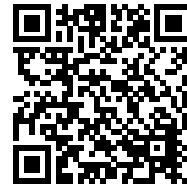


Marynka apyniuotis

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Dvigubas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2012-08-08 14:17:04
Receptas modifikuotas: 2012-09-10 14:20:42

OG: 1.098
FG: 1.012
ABV: 11.3 %
IBU: 103
EBC: 18
IBU/OG: 1.05 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pale Ale salyklas
Kvietinis salyklas (tamsus)
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	3.000	70.6
15.0	1.000	23.5
0.0	0.250	5.9
	4.250	

Apyniai

Pavadinimas

Marynka (pirmas misos apyniavimas)
Marynka
Marynka
Marynka
Marynka
Marynka

Forma
Paskirtis

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.9	26.9	25	60
7.9	26.9	25	60
7.9	20.7	25	30
7.9	13.3	25	15
7.9	9.7	25	10
7.9	5.4	25	5
		150	

Mielės

Pavadinimas

Wyeast 3522 | Belgian Ardennes™ (mielių pyragas)

Kiekis (g)
500.0

Pastabos

Salinimas:
~60-66°C - 90 min. + 4g CaSO4 + 2g CaCl2
~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 70°C
Išviso 135 min.
pH ~ 5,4
Aplinkos temperatūra ~24°C

Nukošiau apynius ir užpyliau ant mielių pyrago.
Belgiškas IPA, pagrindas - Tripel.