

Marynka apyniuotis

Kiekis: 11 litrų
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Imperinis 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)



2020-10-01

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.