

Simcoe apyniuotis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-03-03 16:15:43
Receptas modifikuotas: 2013-09-12 12:42:30

OG: 1.094
FG: 1.018
ABV: 10.0 %
IBU: 172
EBC: 16
IBU/OG: 1.82 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos salyklas	7.0	4.200	84.0
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	10.0
Cukranendrių cukrus	5.0	0.200	4.0
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	2.0
		<u>5.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Simcoe (pirmas misos apyniavimas)	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	11.9	58.3	30	60
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	11.9	88.3	50	60
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	11.9	8.8	10	15
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	11.9	9.6	15	10
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	11.9	7.0	20	5
Simcoe (1-as sausas apyniavimas)	Granulės	Sausam apyniavimui	11.9	0.0	35	0
Simcoe (2-as sausas apyniavimas)	Granulės	Sausam apyniavimui	11.9	0.0	15	0
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	11.9	0.0	<u>25</u>	0
					200	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

Pastabos

Salinimas:
~62-68°C - 180 min. + 8g CaSO₄
~9 litrų mentalo pavirinimas - 20 min.
--> 84°C - 10 min.
Išviso 240 min.
pH ~ 5,1

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~22°C