

# Centennial apyniuotis

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-03-09 00:45:01  
Receptas modifikuotas: 2014-03-01 13:43:39

OG: 1.090  
FG: 1.024  
ABV: 8.6 %  
IBU: 135  
EBC: 28  
IBU/OG: 1.50 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Munich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	5.000	100.0
	<u>5.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	33.2	25	30
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	30.0	25	25
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	26.1	25	20
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.2	21.4	25	15
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	15.7	25	10
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	8.6	25	5
Centennial	Granulės	Sausam apyniavimui	11.2	0.0	25	0
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	11.2	0.0	25	0
					<u>200</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
6.0

## Pastabos

### Salinimas:

~62-66°C - 180 min. + 9g CaSO<sub>4</sub>

~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

Išviso 210 min.

pH ~ 5,3

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~20°C