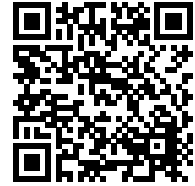


Šimtą dešimt kulų

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 46 %
Stilius: Amerikietiškas miežių vynas
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2013-05-13 19:06:30
Receptas modifikuotas: 2013-07-20 00:34:19

OG: 1.110
FG: 1.030
ABV: 10.6 %
IBU: 153
EBC: 47
IBU/OG: 1.38 (dominuoja apynių skonis)



2025-04-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	6.000	63.2
Rugių salyklas	6.0	2.000	21.1
Melanoidinas	70.1	1.000	10.5
Tamsus nerafinuotas cukranendrių cukrus	100.1	0.500	5.3
		<u>9.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	152.9	75	60
Bravo (salinimo apyniai)	Spurgai	Salinimui	17.3	0.0	25	0
Apollo (salinimo apyniai)	Spurgai	Salinimui	19.0	0.0	25	0
Amerikietiško ažuolo drožlės, stipriai skrudintos	-	-	0.0	0.0	25	0
Bravo	Spurgai	Aromatui (virimui)	17.3	0.0	<u>75</u>	0
					225	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Munich (mielių pyragas)	750.0

Pastabos

Salinimas:
~63-68°C - 180 min. + 5g CaSO₄
~11 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 75 °C
Išviso 210 min.
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,084 V = 13,1 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~27°C

Rugių vynas.