

# Polaris apyniuotis



Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 46 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-06-24 17:05:57  
Receptas modifikuotas: 2013-07-04 15:38:02

OG: 1.094  
FG: 1.026  
ABV: 8.9 %  
IBU: 283  
EBC: 37  
IBU/OG: 3.00 (dominuoja apynių skonis)



2023-02-05

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (tamsus)  
Kvietinės sėlenos

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 15.0         | 8.000       | 97.6       |
| 0.0          | 0.200       | 2.4        |
|              | <hr/> 8.200 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Polaris (German)  
Polaris (German)  
Polaris (German)  
Polaris (German)  
Polaris (German)  
Senų ažuolinių viskio statinių drožlės  
Polaris (German)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
-  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Pirmam misos apyniavimui  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Salinimui  
-  
Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU   | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-------|------------|--------|
| 19.6   | 164.9 | 60         | 60     |
| 19.6   | 60.5  | 20         | 60     |
| 19.6   | 33.3  | 20         | 20     |
| 19.6   | 24.7  | 45         | 5      |
| 19.6   | 0.0   | 20         | 0      |
| -      | 0.0   | 15         | 0      |
| 19.6   | 0.0   | 60         | 0      |
|        |       | <hr/> 240  |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)  
5.0

## Pastabos

### Salinimas:

~66-69°C - 105 min. + 4g CaSO<sub>4</sub>  
~11 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 78°C  
Išviso 150 min.  
pH ~ 5,5

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l

Prieš fermentuojant: G = 1,094 V = 12,7 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~24°C

Nežinau kiek pamačyjo sėlenos, bet nors ir lėtokai, misa tekėjo.  
Misa klampi, švelni su ilgai išliekančiu poskoniu.