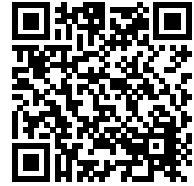


# Warrior apyniuotis

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 47 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-07-20 23:38:42  
Receptas modifikuotas: 2013-08-14 22:56:47

OG: 1.099  
FG: 1.020  
ABV: 10.3 %  
IBU: 277  
EBC: 32  
IBU/OG: 2.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	7.700	88.5
Amber	50.0	1.000	11.5
		<u>8.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	90.2	40	60
Warrior	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	16.7	99.2	40	60
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	69.3	40	30
Warrior	Granulės	Aromatui (virimui)	16.7	18.0	40	5
Warrior	Granulės	Sausam apyniavimui	16.7	0.0	40	0
					<u>200</u>	

## Mielės

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

## Pastabos

Salinimas:  
~64-66°C - 90 min. + 7g CaSO4  
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 78 °C - 15 min.  
Išviso 135 min.  
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,088 V = 13,0 l

Fermentacija:  
Aplinkos temperatūra: ~27°C

Dar prisitekinau apie 20 litrų misos. Padariau arbatėlės su 20 g Summit apynių, mielės Safbrew WB-06.