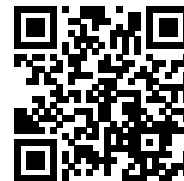


Bagyra

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 64 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2013-07-22 23:41:37
Receptas modifikuotas: 2014-01-08 18:52:54

OG: 1.082
FG: 1.020
ABV: 8.0 %
IBU: 129
EBC: 94
IBU/OG: 1.59 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	5.480	78.3
CaraCrystal	120.1	0.580	8.3
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	0.360	5.1
Special B	400.3	0.290	4.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.290	4.1
		<u>7.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	13.6	89.5	56	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	36.7	42	15
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	3.2	42	1
Nelson Sauvin (New Zealand)	Spurgai	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	<u>50</u>	0
					190	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

30 g. skaldytų kakavos pupelių 15 min. virimo - taip skaniau. Salinimas 66 laipsnius 80 min., tekinimas neskubus, dėl spalvos pridendant Roasted Black.

15 min - vietoj Citros po 20 g Cascade ir Centennial,

1 min - mixas - 10 Columbus, 8 Cascade, 10 Centennial ir 18 Simcoe.

Sausam apyniavimui Nelson Sauvin gavau iš GiN - ačiū jam.

Efektyvumas tragiškas, bet žinau, kur padaryta klaida tekinimo metu, taip kad yra, kaip yra.

Turiu tokį vertinimą:)

Black IPA - nice thick foam, some roast in the aroma, some nice sourness;

taste is full, powerful, a little bit too alcoholic but otherwise nicely

balanced; would like to get more hops for the IPA part - the taste is

closer to porter perhaps; quite enjoyable