

# Bagyra II

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-12-28 15:04:17  
Receptas modifikuotas: 2014-02-07 18:20:33

OG: 1.070  
FG: 1.011  
ABV: 7.7 %  
IBU: 151  
EBC: 85  
IBU/OG: 2.16 (dominuoja apynių skonis)



2019-11-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Golden Promise Pale Ale  
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'  
BEST Caramel Malt dark II salyklas  
Special B  
Candy syrup 180-230

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.700	76.5
800.6	0.510	8.3
160.1	0.360	5.9
400.3	0.290	4.7
200.2	0.280	4.6
	<u>6.140</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Kakavos pupelės (skaldytos)	-	Aromatui (virimui)
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui
Nelson Sauvin (New Zealand)	Spurgai	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.9	122.7	73	60
14.2	26.1	35	15
0.0	0.0	15	15
14.2	2.3	35	1
14.2	0.0	30	0
12.3	0.0	<u>60</u>	0
		248	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
23.0

## Pastabos

Į savo vandenį 8 g CaSO<sub>4</sub>, 1 g MgSO<sub>4</sub>, 3 g sodos, 67 ml H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> salinimui.

Salinimas 64C 40 min. be šokolado, jį pridėti, keliant iki 72C 20 min, tekinam 77C, tekinimas neskubus, jei reikia, dėl spalvos pridėdant Roasted Black. Ištekint 25 litrus. Viso vanduo 15+18 - 33 ltr.  
Daromas 1.5 l starteris iš dviejų pakelių US-05.