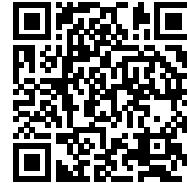


Bagyra II

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)



2024-02-21

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
	6.140	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Citra
Kakavos pupelės (skaldytos)
Citra
Citra
Nelson Sauvin (New Zealand)

Forma

Granulės
Granulės
-
Granulės
Granulės
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui

AA (%)

15.9
14.2
0.0
14.2
14.2
12.3

IBU

122.7
26.1
0.0
2.3
0.0
0.0

Kiekis (g)

73
35
15
35
30
60

Laikas

60
15
15
1
0
0

248

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)

23.0

Pastabos

Į savo vandenį 8 g CaSO₄, 1 g MgSO₄, 3 g sodos, 67 ml H₂SO₄ 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.