

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)



2020-09-19

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

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.