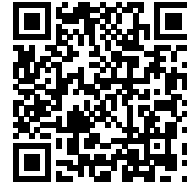


# Bagyra II

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: 1.084  
FG: 1.014  
ABV: 9.3 %  
IBU: 132  
EBC: 134  
IBU/OG: 1.57 (dominuoja apynių skonis)



2024-07-27

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Golden Promise Pale Ale	6.0	4.700	62.0
Skrudintas miežių salykas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.510	6.7
Skrudintas miežių salykas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.510	6.7
BEST Caramel Malt dark II salykas	160.1	0.360	4.7
BEST Caramel Malt dark II salykas	160.1	0.360	4.7
Special B	400.3	0.290	3.8
Special B	400.3	0.290	3.8
Candy syrup 180-230	200.2	0.280	3.7
Candy syrup 180-230	200.2	0.280	3.7
		<u>7.580</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	15.9	107.6	73	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	14.2	22.9	35	15
Kakavos pupelės (skaldytos)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	15	15
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	14.2	2.0	35	1
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	14.2	0.0	30	0
Nelson Sauvin (New Zealand)	Spurgai	Sausam apyniavimui	12.3	0.0	60	0
					<u>248</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	23.0

## Pastabos

| 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.