

# Falconer's Flight apyniuotis

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2014-02-22 16:22:24  
Receptas modifikuotas: 2014-04-30 17:07:25

OG: 1.081  
FG: 1.020  
ABV: 7.9 %  
IBU: 153  
EBC: 17  
IBU/OG: 1.90 (dominuoja apynių skonis)



2019-12-16

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
BEST Aromatic salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.500	94.7
50.0	0.250	5.3
	<u>4.750</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Falconer's Flight  
Falconer's Flight  
Falconer's Flight  
Falconer's Flight

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

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

### AA (%)

10.8  
10.8  
10.8  
10.8

### IBU

102.9  
37.7  
12.8  
0.0

### Kiekis (g)

60  
20  
60  
60  
200

### Laikas

60  
60  
3  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

### Salinimas:

~64-66°C - 75 min. + 10g CaSO<sub>4</sub>

~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.

--> 85°C

Išviso 120 min.

pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,070 V = 13,1 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~24°C

Mielės kaip visada - rehidratuotos, padarytas starteris 0,75 l.

Misa šaižiai karti.