

# 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)



2026-04-18

## 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        |
|              | <hr/> 4.750 |            |

## 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 (%) | IBU   | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|-------|------------|--------|
| 10.8   | 102.9 | 60         | 60     |
| 10.8   | 37.7  | 20         | 60     |
| 10.8   | 12.8  | 60         | 3      |
| 10.8   | 0.0   | 60         | 0      |
|        |       | <hr/> 200  |        |

## 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.