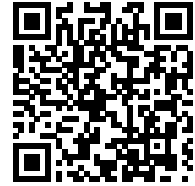


Sorachi Ace apyniuotis

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2014-09-27 11:48:53
Receptas modifikuotas: 2014-11-09 16:39:33

OG: 1.088
FG: 1.018
ABV: 9.3 %
IBU: 259
EBC: 44
IBU/OG: 2.93 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Red X salyklas | 30.0 | 5.000 | 100.0 |
| | | <u>5.000</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|----------|--------------------------|--------|-------|------------|--------|
| Sorachi Ace (Japan) | Granulės | Virimui (kartumui) | 14.3 | 140.8 | 65 | 60 |
| Sorachi Ace (Japan) | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 14.3 | 83.4 | 35 | 60 |
| Sorachi Ace (Japan) | Granulės | Aromatui (virimui) | 14.3 | 35.3 | 45 | 10 |
| Sorachi Ace (Japan) | Granulės | Sausam apyniavimui | 14.3 | 0.0 | <u>55</u> | 0 |
| | | | | | 200 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------|------------|
| M27 Belgian Ale | 5.0 |

Pastabos

Salinimas:
~68-66°C - 135 min. + 6g CaSO4
~10 litrų mentalo pavirinimas - 20 min.
--> 80°C
Išviso 180 min.
pH ~ 5,2

Pirmokas: G = 1,096 V = 5,8 l
Antrokas: G = 1,056 V = 4,5 l
Trečiokas: G = 1,032 V = 4,3 l

Prieš verdant: G = 1,078 V = 13,0 l

Fermentacija:
Aplinkos temperatūra: ~21°C