

# Citra apyniuotis

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2011-10-10 16:11:37  
Receptas modifikuotas: 2012-11-27 20:16:46

OG: 1.078  
FG: 1.013  
ABV: 8.4 %  
IBU: 257  
EBC: 14  
IBU/OG: 3.32 (dominuoja apynių skonis)



2021-01-27

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Miežiniai dribsniai  
CaraPils  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	3.000	71.4
3.0	1.000	23.8
5.0	0.100	2.4
6.0	0.100	2.4
	<u>4.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	-	15.0	128.7	50	60
Citra (pirmas misos apyniavimas)	-	-	15.0	64.3	25	60
Citra	-	-	15.0	23.4	15	20
Citra	-	-	15.0	19.2	15	15
Citra	-	-	15.0	14.0	15	10
Citra	-	-	15.0	7.7	15	5
Citra	-	-	15.0	0.0	15	0
Citra (sausas apyniavimas)	-	-	15.0	0.0	<u>50</u>	0
					200	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1728 | Scottish Ale™ (mielių pyragas)

Kiekis (g)  
500.0

## Pastabos

### Salinimas:

~62-66°C - 150 min. + 6g CaSO<sub>4</sub> + 1g CaCl<sub>2</sub>

--> 72°C

Išviso 180 min.

pH ~ 5,2

Aplinkos temperatūra ~21°C

Nustebino mažas efektyvumas, kitąkart pavirsiu dribsnius.