

Apynių mix'as

Kiekis: 60 litrų
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Vokiškas pilzneris
Aludaris: JodaZ
Receptas sukurtas: 2012-03-04 17:37:25
Receptas modifikuotas: 2012-03-05 00:29:19

OG: 1.052
FG: 1.013
ABV: 5.1 %
IBU: 40
EBC: 7
IBU/OG: 0.77 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------|--------------|---------------|------------|
| Bazinis salyklas (Cekiskas) | 3.0 | 12.900 | 93.0 |
| CaraPils | 5.0 | 0.690 | 5.0 |
| CaraHell | 25.0 | 0.280 | 2.0 |
| | | <u>13.870</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Columbus | - | - | 12.0 | 15.9 | 40 | 40 |
| Cascade (U.S.) | - | - | 5.0 | 5.8 | 40 | 30 |
| Kent Golding (U.K.) | - | - | 4.0 | 3.7 | 40 | 20 |
| Northdown (U.K.) | - | - | 5.0 | 4.6 | 40 | 20 |
| Tradition (German) | - | - | 6.0 | 4.5 | 40 | 15 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.0 | 3.4 | 60 | 15 |
| Tradition (German) | - | - | 6.0 | 1.8 | 40 | 5 |
| Saaz (Czech) | - | - | 3.0 | 0.3 | <u>60</u> | 1 |
| | | | | | 360 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--|------------|
| Saflager W34/70 (kažkelintos kartos..) | 100.0 |

Pastabos

Puoduose telpa tik ~40, taigi likusi kieki pripilsiu vandens is krano. Dėl to apynių ekstraktumas mažėja. Tikiuos ~35IBU

+Irish moss

Mėgstu apynius :)))

Jau fermentuojas. Išvirus OG buvo kažkur 1.107. Atskiedžiau, bet apynių karumo ragaujant man mažoka pasirodė. Lauksiu rezultato. Planuoju lageriuoti prie 1C apie 2 mėnesius.