

# 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)



2026-06-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas (Cekiskas)  
CaraPils  
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	12.900	93.0
5.0	0.690	5.0
25.0	0.280	2.0
	<u>13.870</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Columbus	-	-
Cascade (U.S.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Northdown (U.K.)	-	-
Tradition (German)	-	-
Saaz (Czech)	-	-
Tradition (German)	-	-
Saaz (Czech)	-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	15.9	40	40
5.0	5.8	40	30
4.0	3.7	40	20
5.0	4.6	40	20
6.0	4.5	40	15
3.0	3.4	60	15
6.0	1.8	40	5
3.0	0.3	60	1
		<u>360</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Saflager W34/70 (kažkelintos kartos..)

Kiekis (g)  
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.