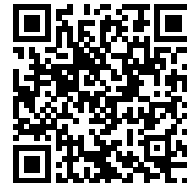


# Marynka apyniuotis

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-08-08 14:17:04  
Receptas modifikuotas: 2012-09-10 14:20:42

OG: 1.098  
FG: 1.012  
ABV: 11.3 %  
IBU: 103  
EBC: 18  
IBU/OG: 1.05 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Kvietinis salyklas (tamsus)  
Konditerinis cukrus (baltas)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	3.000	70.6
15.0	1.000	23.5
0.0	0.250	5.9
	4.250	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka (pirmas misos apyniavimas)  
Marynka  
Marynka  
Marynka  
Marynka  
Marynka

### Forma

-  
-  
-  
-  
-  
-

### Paskirtis

-  
-  
-  
-  
-  
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.9	26.9	25	60
7.9	26.9	25	60
7.9	20.7	25	30
7.9	13.3	25	15
7.9	9.7	25	10
7.9	5.4	25	5
		150	

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 3522 | Belgian Ardennes™ (mielių pyragas)

Kiekis (g)  
500.0

## Pastabos

Salinimas:  
~60-66°C - 90 min. + 4g CaSO4 + 2g CaCl2  
~4 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.  
--> 70°C  
Išviso 135 min.  
pH ~ 5,4  
Aplinkos temperatūra ~24°C

Nukošiau apynius ir užpyliau ant mielių pyrago.  
Belgiškas IPA, pagrindas - Tripel.