

# Polaris apyniuotis

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 46 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2013-06-24 17:05:57  
Receptas modifikuotas: 2013-07-04 15:38:02

OG: 1.094  
FG: 1.026  
ABV: 8.9 %  
IBU: 283  
EBC: 37  
IBU/OG: 3.00 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Kvietinis salyklas (tamsus)  
Kvietinės sėlenos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	8.000	97.6
0.0	0.200	2.4
	<hr/> 8.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Polaris (German)  
Polaris (German)  
Polaris (German)  
Polaris (German)  
Polaris (German)  
Senų ažuolinių viskio statinių drožlės  
Polaris (German)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
-  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Pirmam misos apyniavimui  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Salinimui  
-  
Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
19.6	164.9	60	60
19.6	60.5	20	60
19.6	33.3	20	20
19.6	24.7	45	5
19.6	0.0	20	0
0.0	0.0	15	0
19.6	0.0	60	0
		<hr/> 240	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Munich

Kiekis (g)  
5.0

## Pastabos

### Salinimas:

~66-69°C - 105 min. + 4g CaSO<sub>4</sub>  
~11 litrų mentalo paviršinimas - 10 min.  
--> 78°C  
Išviso 150 min.  
pH ~ 5,5

Prieš verdant: G = 1,080 V = 13,0 l

Prieš fermentuojant: G = 1,094 V = 12,7 l

### Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~24°C

Nežinau kiek pamačyjo sėlenos, bet nors ir lėtokai, misa tekėjo.  
Misa klampi, švelni su ilgai išliekančiu poskoniu.