

Falconer's Flight apyniuotis

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dainius
Receptas sukurtas: 2014-02-22 16:22:24
Receptas modifikuotas: 2014-04-30 17:07:25

OG: 1.081
FG: 1.020
ABV: 7.9 %
IBU: 153
EBC: 17
IBU/OG: 1.90 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Aromatic salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.500	94.7
50.0	0.250	5.3
	<hr/> 4.750	

Apyniai

Pavadinimas

Falconer's Flight
Falconer's Flight
Falconer's Flight
Falconer's Flight

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

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

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.8	102.9	60	60
10.8	37.7	20	60
10.8	12.8	60	3
10.8	0.0	60	0
		<hr/> 200	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

Kiekis (g)
6.0

Pastabos

Salinimas:

~64-66°C - 75 min. + 10g CaSO₄
~10 litrų mentalo pavirinimas - 10 min.
--> 85°C
Išviso 120 min.
pH ~ 5,4

Prieš verdant: G = 1,070 V = 13,1 l

Fermentacija:

Aplinkos temperatūra: ~24°C

Mielės kaip visada - rehidratuotos, padarytas starteris 0,75 l.
Misa šaižiai karti.