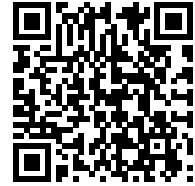


# Immaculate Conception I.P.A.

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 90 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Zylė  
Receptas sukurtas: 2017-11-24 07:22:30  
Receptas modifikuotas: 2018-01-04 11:12:53

OG: 1.015  
FG: 1.006  
ABV: 1.2 %  
IBU: 12  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.80 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	0.750	56.8
CaraCrystal salyklas	121.4	0.250	18.9
Gliukozė	0.0	0.170	12.9
Laktozė	1.0	0.150	11.4
		<u>1.320</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	14.0	8.8	5	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	14.0	1.3	15	1
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	1.2	15	1
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	1.1	15	1
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	14.0	0.0	15	0
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	0.0	15	0
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	0.0	15	0
					<u>95</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

51°C - 20 min 73°C - 60 min 78°C - 20 min

Pusė aromatinių apynių į flameout'ą, pusė šaldant, ties 75-80°C. Gliukozė - užgazavimui (įdėjau į skaičiuoklę, nes kiekvienas alkoholis svarbus)