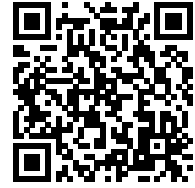


# Immaculate Conception I.P.A.

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)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
CaraCrystal salyklas  
Gliukozė  
Laktozė

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	0.750	56.8
121.4	0.250	18.9
0.0	0.170	12.9
1.0	0.150	11.4
	<u>1.320</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Citra	-	Virimui (kartumui)
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.0	8.8	5	60
14.0	1.3	15	1
13.0	1.2	15	1
12.0	1.1	15	1
14.0	0.0	15	0
13.0	0.0	15	0
12.0	0.0	15	0
		<u>95</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
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)