

# New England Session IPA 2

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: egdis  
Receptas sukurtas: 2018-01-19 09:20:41  
Receptas modifikuotas: 2018-05-25 21:27:48

OG: 1.049  
FG: 1.021  
ABV: 3.7 %  
IBU: 37  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Laktozė  
TF Torrefied Wheat

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	2.000	66.7
4.0	0.500	16.7
1.0	0.300	10.0
5.2	0.200	6.7
	<u>3.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra (whirlpool)  
Lemondrop (whirlpool)  
Citra (po 2 d)  
Lemondrop (po 2 d)  
Mosaic (po 2 d)  
Citra  
Lemondrop  
Mosaic

### Forma

Granulės  
Granulės  
-  
-  
-  
-  
-  
-

### Paskirtis

Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui  
Sausam apyniavimui  
Sausam apyniavimui  
Sausam apyniavimui  
Sausam apyniavimui  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

12.0  
4.6  
12.0  
4.6  
12.5  
12.0  
4.6  
12.5

### IBU

26.5  
10.2  
0.0  
0.0  
0.0  
0.0  
0.0  
0.0

### Kiekis (g)

20  
20  
15  
15  
15  
25  
25  
25

### Laikas

15  
15  
0  
0  
0  
0  
0  
0

160

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar London ESB

### Kiekis (g)

6.0

## Pastabos

salinimas 66C 90 min, santykis (2,5:1)  
vanduo Cl:SO4-2:1  
nutekinti pilną puodą (17 l)  
virti 60 min, laktozė 15 min  
whirlpool atvėsus misai iki 80C  
30 min 5g Citra+5g Lemondrop  
20 min 15g Citra+15g Lemondrop  
po 2 d. dedami 15g Citra+ 15g Lemondrop+ 15g Mosaic 6 dienoms  
po 8 d. sudedami likę 25g Citra+25g Lemondrop+ 25g Mosaic 5 dienoms