

# Bruttal summer

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: TadasMad  
Receptas sukurtas: 2018-08-03 21:50:55  
Receptas modifikuotas: 2020-06-18 11:19:34

OG: 1.045  
FG: 1.011  
ABV: 4.5 %  
IBU: 31  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
BEST Munich Dark salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	95.2
28.0	0.200	4.8
	<u>4.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra  
Citra  
Simcoe  
Nelson Sauvin

### Forma

-  
-  
-  
-

### Paskirtis

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

### AA (%)

12.6  
12.6  
13.1  
12.5

### IBU

27.5  
2.0  
1.4  
0.0

### Kiekis (g)

30  
30  
20  
50  
130

### Laikas

20  
1  
1  
0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena  
Alfa Amylazė

### Paskirtis

Virimui  
Pirminei fermentacijai

### Laikas

15 min.  
-

### Kiekis

5.0 g  
4.0 g

## Pastabos

BRUT IPA

virta: 2018-08-06

Vanduo: 16+13 (2 g. gipso į salinimą).

Salinimas: 67 (60 min.), keliam iki 78 ir out.

Alfa amilazė (4 g.) į fermenterį.

Fermenteryje 21 litras.

OG: 10,5 plato

2018-08-15 Antrinė (SG: 2 plato): 10 litrų dry hop - Nelson Siuvin 52 g., kitas 10 l šaldytos gervuogės (1 kg).

2018-08-19 išpilstyta dalis po dryhoppingo (fg: 0,5 plato, ABV - 5,2)

2018-08-22 išpilstyta dalis su gervuogem (fg: 1 plato, ABV - 5)