

Visų šventų IPA

Kiekis: 35 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: haris
Receptas sukurtas: 2012-03-09 00:45:21
Receptas modifikuotas: 2012-05-25 17:30:25

OG: 1.073
FG: 1.015
ABV: 7.6 %
IBU: 73
EBC: 24
IBU/OG: 1.00 (dominuoja apynių skonis)



2025-06-24

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salykas Birzu	3.0	7.000	57.9
Miuncheno salykas	15.0	2.000	16.5
Melanoidinas	70.1	1.000	8.3
Kvietinis salykas (šviesus)	3.0	0.700	5.8
CaraRed	40.0	0.700	5.8
Skrudintas miežių salykas 'Biscuit'	50.0	0.400	3.3
Rūkytas salykas ('Rauchmalz')	15.0	0.300	2.5
		12.100	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Super Styrian Aurora(Slovenia)	-	-	9.0	54.5	113	60
Cascade (U.S.)	-	-	3.5	5.8	40	30
citra	-	-	13.0	5.4	10	30
Cascade (U.S.)	-	-	3.0	3.2	40	15
citra	-	-	13.0	3.5	10	15
citra	-	-	13.0	0.3	10	1
Cascade (U.S.)	-	-	3.0	0.1	20	1
Centennial	-	-	9.0	0.4	17	1
Summit sausas	-	-	17.0	0.0	30	0
					290	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56) trecia karta	12.0

Pastabos

fermentavosi 18C, pirmines gale buvo 1016. sudejes Sumit apynnius i antrine 30g. Antrinei nunesiau i rusi ~10C. girdejau kad ir rusy burbuliuoja, idomu koks bus FG po savaites antrinej (rusy ~10C), FG gavosi 1014 163