

Gegužės IPA

Kiekis: 38 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Angliškas IPA
Aludaris: Lrs
Receptas sukurtas: 2019-03-21 19:36:36
Receptas modifikuotas: 2019-03-29 16:51:33

OG: 1.064
FG: 1.014
ABV: 6.5 %
IBU: 47
EBC: 20
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2025-06-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
TF Maris Otter Pale Ale	6.3	10.000	94.9
Crystal malt	150.1	0.540	5.1
		10.540	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target	Granulės	Virimui (kartumui)	8.2	40.4	80	60
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	6.5	50	10
East Kent Golding	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	0.0	55	0
					185	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

Teminis receptas VAK gegužės mėnesio susitikimui.
Dalykai, kuriuos stengiamės daryti vienodai ir kuo tiksliau:

- Tiksliai laikomės recepto ingredientų ir laikų.
- Single infusion salinimas prie 67°C.
- Karbonizacija 2.3 vol.

Laisvai pasirenkami dalykai:

- Vandens parametrai ir priedai.
- Skaidrinimo priedai/metodai.
- Mielų kiekis ir maistas mielėm(nutrient).
- Fermentacijos temperatūrų režimas.

P.S. efektyvumą ir verdamą kiekį pasikoreguokite pagal savo sistemą.
P.S.2 Recepte nurodyti apynių AA iš Savo alaus, recepto sudarymo metu. Faktinį apynių kiekį pasikoreguokite taikydami į recepte nurodytą IBU.