

# JUCL NEIPA\_2 2019\_08

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: mindusas  
Receptas sukurtas: 2019-07-31 15:49:49  
Receptas modifikuotas: 2019-08-16 13:46:37

OG: 1.059  
FG: 1.017  
ABV: 5.6 %  
IBU: 32  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
BEST Pilsen salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
TF Oat Malt  
BEST Caramel Pils salyklas  
CaraHell salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	4.500	77.6
4.0	0.500	8.6
4.1	0.300	5.2
6.3	0.200	3.4
5.0	0.200	3.4
25.0	0.100	1.7
	<u>5.800</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Simcoe - Virimui (kartumui)  
Citra - Aromatui (virimui)  
Simcoe - Aromatui (virimui)  
Citra - Sausam apyniavimui  
Simcoe - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	29.3	50	13
12.0	1.3	25	1
13.0	1.4	25	1
12.0	0.0	75	0
13.0	0.0	<u>75</u>	0
		250	

## Mielės

### Pavadinimas

LalBrew® New England" NEIPA alaus mielės

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Salinimas 68C. 65min  
Tekinimas prie 78C  
Salinimui vandens 15 Ltr.  
Tekinimui 18,7 ltr.

Sausas apyniavimas 1ta fermentacijos dienu

Fermentacija 20C