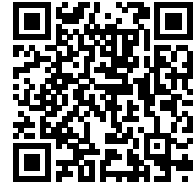


# Barmene YpYlk man Ypos

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2019-11-24 15:39:36  
Receptas modifikuotas: 2019-11-24 20:05:15

OG: 1.048  
FG: 1.014  
ABV: 4.4 %  
IBU: 36  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas  
BEST Munich salyklas  
BEST Melanoidin salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.500	75.0
15.5	1.000	16.7
70.8	<u>0.500</u>	8.3
	6.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Citra	-	Virimui (kartumui)
Citra	-	Aromatui (virimui)
Citra	-	Aromatui (virimui)
Citra	-	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.0	9.2	10	45
12.0	23.2	30	30
12.0	3.8	30	3
12.0	0.0	<u>50</u>	0
		120	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew S-33

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Darysiu IPA vien iš citra apynių.

8 min 50-> 67c  
80min 67C  
10min 78c

Virimas 70 min  
Planavau US-05 mieles, bet jas atidaves :o teks S-33 dėti :)  
Daugiau vaisių bus :)

Tipo session IPA