

LiV IPA

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Kaisalus
Receptas sukurtas: 2021-09-06 22:05:16
Receptas modifikuotas: 2023-01-07 23:19:44

OG: 1.143
FG: 1.033
ABV: 14.5 %
IBU: 44
EBC: 31
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salykklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salykklas	6.0	6.000	39.0
Pale Ale salykklas	6.0	6.000	39.0
CaraHell salykklas	25.0	1.000	6.5
CaraHell salykklas	25.0	1.000	6.5
Vienna salykklas	9.0	0.300	1.9
Vienna salykklas	9.0	0.300	1.9
Kvietinis salykklas (šviesus)	4.3	0.250	1.6
Kvietinis salykklas (šviesus)	4.3	0.250	1.6
CaraMunich salykklas	122.2	0.150	1.0
CaraMunich salykklas	122.2	0.150	1.0
		15.400	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	16.2	25	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	9.1	25	20
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	4.4	25	20
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	9.5	7.2	25	20
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	1.4	25	5
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	9.5	2.4	25	5
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	3.0	25	5
Cascade (US)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	50	0
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui	9.5	0.0	50	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	50	0
					325	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	24.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

Pastabos

Salinimas 66.6°C - 91min., mash out 78.2°C. Fermentacija ~12-14 dienų ~ 19,6°C. Prieš sausą apyniavimą pakelti temperatūra 21,6°C. Sausas apyniavimas 3 dienos iki fermentavimo pabaigos. Fermentacijos pabaigoje prieš išpilstymą padaryti 1-2 dienų šalčio šoką 5°C. Natūrali karbonizacija 2 savaitės ~21°C. II VIRIMAS - 2022-01-01 Fermentacija 18.5°C, ~12-14 dienų, po fermentacijos temperatūra 14°C, sausas apyniavimas 5 dienos po fermentacijos, apyniai dedami pasiekus 14°C temperatūrą, po to 1-2 dienos šalčio šokas 5°C.