

Even Sharks Need Water NEIPA

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Angliškas IPA
Aludaris: Kaisalus
Receptas sukurtas: 2021-10-27 19:02:15
Receptas modifikuotas: 2021-10-27 21:30:23

OG: 1.066
FG: 1.016
ABV: 6.4 %
IBU: 14
EBC: 9
IBU/OG: 0.22 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Extra pale ale	3.0	4.000	60.6
Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	1.000	15.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	7.6
CaraPils salyklas	4.5	0.500	7.6
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.300	4.5
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	0.300	4.5
		<u>6.600</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	14.3	10	60
Galaxy	Granulės	Aromatui (virimui)	16.2	0.0	30	0
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	0.0	60	0
Galaxy	Granulės	Sausam apyniavimui	16.2	0.0	120	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>180</u>	0
					400	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Verdant IPA	24.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Yeast Nutrient	Virimui	10 min.	10.0 g
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	3.0 g

Pastabos

Mash - 67°C - 45min. 60g Citra - Aroma - 20min hopstand @80°C, 30g Galaxy - Aroma - 20min hopstand @80°C, 180g Citra dry hop 10 day, 120g Galaxy dry hop 10 day. Fermentation: Primary 20°C - 10 days, D rest 22°C - 1 day, Soft crash to 14°C, add Dry Hops for 48 hrs, then Cold Crash - 14°C - 1 day, Cold Crash - 6°C - 3 days. Carbonation: 2.4 CO2-vol Atviras anglų VERDANT BREWING CO. Even Sharks Need Water receptas.