

# Challenge

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Angliškas IPA  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-08-14 22:53:39  
Receptas modifikuotas: 2012-09-24 20:30:36

OG: 1.068  
FG: 1.016  
ABV: 6.8 %  
IBU: 85  
EBC: 13  
IBU/OG: 1.25 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pearl Pale Ale  
Rūgštusis salykas „Sauermalz“  
Gliukozė (užgazavimui)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	3.500	95.4
6.0	0.100	2.7
0.0	<u>0.070</u>	1.9
	3.670	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-
Kent Golding (U.K.) (Šaltam apyniavimui)-	-	-
Kent Golding (U.K.)	-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
5.0	17.8	20	60
5.0	16.9	20	50
5.0	15.6	20	40
5.0	13.7	20	30
5.0	10.8	20	20
5.0	6.5	20	10
5.0	3.6	20	5
5.0	0.0	40	0
5.0	0.0	<u>20</u>	0
		200	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 20min + (3gr CaSO4 + 1gr CaCl2)/10L  
65-68C - 60 min

Tekinti 78-76C vandeniu

Virti 75 min

Airiška kerpena - 5gr - 15 min