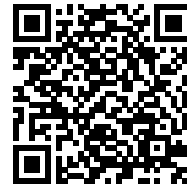


# JPŲ IPA Gnomiko sapnas

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2023-03-06 11:50:00  
Receptas modifikuotas: 2023-04-24 14:34:21

OG: 1.067  
FG: 1.015  
ABV: 6.8 %  
IBU: 98  
EBC: 16  
IBU/OG: 1.46 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Golden Promise Pale Ale salyklas  
CaraHell salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Vienos salyklas  
Caramel salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	5.000	69.4
25.0	1.000	13.9
4.3	0.500	6.9
7.5	0.500	6.9
50.5	0.200	2.8
	7.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Chinook - Virimui (kartumui)  
Ekuanot - Aromatui (virimui)  
Azacca - Aromatui (virimui)  
Citra - Aromatui (virimui)  
Citra - Aromatui (virimui)  
Azacca - Aromatui (virimui)  
Ekuanot - Aromatui (virimui)  
Citra - Aromatui (virimui)  
Azacca - Aromatui (virimui)  
Ekuanot - Aromatui (virimui)  
Ekuanot - Sausam apyniavimui  
Mosaic - Sausam apyniavimui  
Azacca - Sausam apyniavimui  
Citra - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	28.0	25	60
14.3	14.2	15	30
15.0	14.9	15	30
12.0	11.9	15	30
12.0	7.7	15	15
15.0	9.6	15	15
14.3	9.2	15	15
12.0	0.7	15	1
15.0	0.8	15	1
14.3	0.8	15	1
14.3	0.0	30	0
12.5	0.0	30	0
15.0	0.0	30	0
12.0	0.0	30	0
		280	

## Mielės

### Pavadinimas

LalBrew Verdant IPA™

Kiekis (g)  
24.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

5.0 g

## Pastabos

Mash in 66.6°C - 90 min., mash out 78°C. Fermentacija 19°C ~12-14 dienų, po fermentacijos žemyn iki 14°C, sausas apyniavimas 5 dienos, po to žemyn iki 3°C 3 dienos. Gazuojam, pilstom, geriam, jeigu karbonizuojam natūraliai: 2 savaitės 2.5g/0.5l.