

# #2 2023 Ruduo

Kiekis: 43 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2023-08-23 00:33:24  
Receptas modifikuotas: 2023-10-04 23:54:46

OG: 1.061  
FG: 1.012  
ABV: 6.4 %  
IBU: 72  
EBC: 11  
IBU/OG: 1.19 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	40.8
BEST Pale Ale salyklas	6.0	2.900	23.7
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.000	8.2
TF Torrefied Wheat	5.2	1.000	8.2
BEST Heidelberg salyklas	2.9	0.700	5.7
BEST Avižų salyklas	6.0	0.500	4.1
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	4.1
BEST Red X salyklas	30.0	0.500	4.1
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.150	1.2
		<u>12.250</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target	Spurgai	Virimui (kartumui)	10.3	50.2	100	60
Sybilla	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	13.1	50	30
Target	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.3	9.1	50	10
Saaz (CZ)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.0	0.0	100	0
Saaz (CZ)	Spurgai	Sausam apyniavimui	4.0	0.0	200	0
Cascade (US)	Spurgai	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	<u>100</u>	0
					600	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar New England	11.0
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	10.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Moliūgas	Salinimui	60 min.	3800.0 g

## Pastabos

Planuojamas  
Vienas virimas, su skirtingomis mielėmis  
25 l - M36 Liberty Bell Ale  
25 l - "LalBrew® New England" NEIPA

52 C - 15 min - 1800  
62 C - 15 min - 1800  
65 C - 15 min - 2000

67 C - 60 min - 2000

72 C - 15 min - 2200

78 C - 10 min - 2200

Prisvilo :(

perdaug gavosi fermentuojamos medžiagos 43 litrams suniai filtravosi planuojant ant 50 l  
daug sugėrė apyniai, daug nuosėdų vienu žodžiu virimas gavosi tragedija

Virimas 60 min - 2200

24 l - Lallemand Danstar New England

OG - 1,061 - Reflektometro

FG- 1.010- Hidrometro

ABV:  $(OG - FG) \times 131,25 = 6.7\%$

19 l - Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale

truputi dapilta vandens nes daug sugėrė apyniai

OG - 1,056 - Reflektometro

FG- 1.010 - Hidrometro

ABV:  $(OG - FG) \times 131,25 = 6\%$

4 g/l cukraus buteliavimui

Priedai

Moliūgas supjaustytas gabaliukais ~5cm.

Kepinamas orkaitėje 180 C ~ 45min, 15 min apibarstoma cukrumi 150g ir paskrudiname

Po kepimo 1h. salinama

Dribsnius užpilti karštu vandeniu apie 30min

Saaz 200g ir 100 g Cascade pusiau žalių dedami paskutinę dieną į 24l su [Lallemand Danstar New England mielėmis](#)