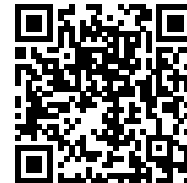


# Mango NEIPA #2

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Domeikos  
Receptas sukurtas: 2024-09-05 21:10:39  
Receptas modifikuotas: 2024-09-13 15:07:15

OG: 1.058  
FG: 1.012  
ABV: 6.1 %  
IBU: 35  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.60 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas             | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------------|--------------|-------------|------------|
| Pils salyklas           | 3.3          | 3.200       | 45.1       |
| BEST Pale Ale salyklas  | 6.0          | 3.000       | 42.3       |
| Avižiniai dribsniai     | 4.0          | 0.600       | 8.5        |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8          | 0.300       | 4.2        |
|                         |              | 7.100       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas  | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Columbus     | Spurgai  | Virimui (kartumui) | 16.0   | 11.4 | 10         | 60     |
| Cascade (US) | Granulės | Virimui (kartumui) | 5.8    | 9.2  | 25         | 30     |
| Columbus     | Granulės | Aromatui (virimui) | 16.0   | 14.3 | 30         | 10     |
| Amarillo     | Granulės | Aromatui (virimui) | 9.5    | 0.0  | 25         | 0      |
| Citra        | Granulės | Aromatui (virimui) | 12.0   | 0.0  | 25         | 0      |
| Citra 3d.    | Granulės | Sausam apyniavimui | 12.0   | 0.0  | 45         | 0      |
| Mosaic 3d.   | Granulės | Sausam apyniavimui | 12.5   | 0.0  | 30         | 0      |
|              |          |                    |        |      | 190        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                   | Kiekis (g) |
|-------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar New England | 24.0       |

## Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis              | Laikas | Kiekis   |
|-------------|------------------------|--------|----------|
| Mango tyrė  | Antrinei fermentacijai | -      | 1000.0 g |

## Pastabos

H2O 25 + 14  
RO 7,2L  
CaSO4 - 3g  
Epsom - 2g  
NaCl - 3g  
75% Phosphoric - 5ml

Mash 65°C - 60min  
Boil 70min

<https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/369037/hey-mango-ipa>