

# Mikkeller nelson sauvin single hop IPA klonas

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 56 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: konung  
Receptas sukurtas: 2012-11-11 13:54:40  
Receptas modifikuotas: 2012-11-21 22:03:05

OG: 1.053  
FG: 1.012  
ABV: 5.4 %  
IBU: 98  
EBC: 28  
IBU/OG: 1.86 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	3.350	67.0
CaraCrystal	120.1	0.550	11.0
Miuncheno salyklas	25.0	0.550	11.0
Avižiniai dribsniai	4.0	0.550	11.0
		<u>5.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nelson Sauvin (New Zealand)	-	-	12.6	70.9	40	60
Nelson Sauvin (New Zealand)	-	-	12.6	26.4	30	15
Nelson Sauvin (New Zealand)	-	-	12.6	1.1	15	1
Nelson Sauvin (New Zealand)	-	-	12.6	0.0	15	0
					<u>100</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

Salinimas: 67 laipsniai - 60 min

Tie 15 gramų apynių, kurie nurodyti ties laiku 0, bus metami į antrinę šaltam apyniavimui.

Receptas tinka visai mikkeller single hop ipa serijai. Tereikia laikytis arti 100 IBU įdedant atitinkamai prie 60, 15 min, baigus virti ir šaltam apyniavimui. Taikyti į 6.9 ABV (deja pirmas bandymas pasitiko itin prastu efektyvumu ir gavosi kur kas silpnesnis).