

Trijų velnių IPA

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Tomas Žeimys
Receptas sukurtas: 2012-11-18 21:01:04
Receptas modifikuotas: 2015-08-11 13:58:35

OG: 1.062
FG: 1.012
ABV: 6.5 %
IBU: 82
EBC: 15
IBU/OG: 1.33 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Marris Otter
Kvietinis salyklas (šviesus)
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	56.0
4.0	1.500	24.0
3.0	0.750	12.0
60.0	0.500	8.0
	6.250	

Apyniai

Pavadinimas

Apynių mišinys
Apynių mišinys
Apynių mišinys
Apynių mišinys
Apynių mišinys
Apynių mišinys
Apynių mišinys

Forma

-
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.0
10.0
10.0
10.0
10.0
10.0
10.0

IBU

43.6
10.4
9.6
8.4
6.6
4.0
0.0

Kiekis (g)

40
10
10
10
10
10
30

Laikas

60
50
40
30
20
10
0

120

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Apynių mišinys = vienodomis proporcijomis Cascade, Columbus, Brewers Gold

Salinimas 65C, 1.5 val.
Tekinimas 78C vandeniui
Pirminė fermentacija 7 dienos
Antrinė fermentacija 7 dienos