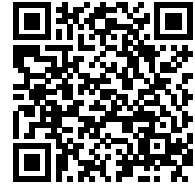


# guobalyno IPA

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2011-06-21 22:13:01  
Receptas modifikuotas: 2011-10-06 12:54:57

OG: 1.075  
FG: 1.013  
ABV: 8.1 %  
IBU: 72  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	64.1
pornografinis karamelinis*	15.0	2.800	35.9
		<u>7.800</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	-	17.0	27.3	20	60
Target (U.K.)	-	-	11.0	24.3	30	45
Amarillo	-	-	10.0	14.6	30	20
Northern Brewer	-	-	10.0	5.8	20	10
Saaz (Czech)	-	-	3.1	0.4	40	1
Amarillo	-	-	8.0	0.0	20	0
					<u>160</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

\* bazinis salyklas sutraiškytas, salintas 49C temp valandą užpilant santykiu 1,4L/kg, tada kaitintas orkaitėje 2val 70C, tada 3val 110C. tuomet dvi paras laikytas puode šaltai iki virimo dienos (šlapias, karamelizuotas, saldus ir kvepiantis)

30min - 48C. > dekokcija 12L 10min. > 66C 45min