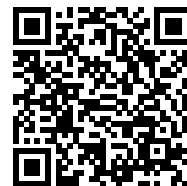


# Euclid-16

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: bmaggot  
Receptas sukurtas: 2013-10-07 20:34:28  
Receptas modifikuotas: 2013-12-08 02:07:51

OG: 1.066  
FG: 1.019  
ABV: 6.2 %  
IBU: 46  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Tipple Pale Ale  
Dekstrozė  
Weyermann Abbey Malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	2.000	71.4
0.0	0.500	17.9
45.0	<u>0.300</u>	10.7
	2.800	

## Apyniai

### Pavadinimas

Polaris  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)  
Saaz (Czech)  
Green Bullet (New Zealand)

### Forma

Granulės  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės  
Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Sausam apyniavimui  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

19.6  
2.9  
12.1  
2.9  
12.1  
2.9  
12.1  
2.9  
12.1  
2.9  
12.1  
2.9  
12.1  
2.9  
12.1  
2.9  
12.1  
2.9  
12.1

### IBU

0.0  
1.7  
7.8  
1.6  
7.4  
1.5  
6.5  
1.3  
5.5  
1.0  
4.5  
0.8  
3.3  
0.5  
1.7  
0.2  
0.7

### Kiekis (g)

10  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
3  
58

### Laikas

300  
53  
47  
43  
41  
37  
31  
29  
23  
19  
17  
13  
11  
7  
5  
3  
3  
2

## Mielės

### Pavadinimas

Brewferm Top

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

65°C - 70 min.  
78°C - 10 min.

+Biersol