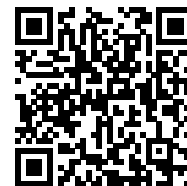


# Peckeli(s)pA

Kiekis: 50 litrų  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Regis  
Receptas sukurtas: 2014-01-15 21:17:42  
Receptas modifikuotas: 2014-01-15 21:31:25

OG: 1.062  
FG: 1.016  
ABV: 6.1 %  
IBU: 97  
EBC: 87  
IBU/OG: 1.56 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto	5.0	12.000	76.9
CaraCrystal	120.1	1.000	6.4
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	1.000	6.4
Special B	400.3	0.800	5.1
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.800	5.1
		<u>15.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	14.0	66.6	100	60
Skaldytos kavos pupelės	-	-	1.0	1.8	90	15
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)	9.0	21.3	100	15
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.0	5.9	50	15
Columbus	-	-	12.0	1.1	50	1
Nelson Sauvin (New Zealand)	Spurgai	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	<u>100</u>	0
					490	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	24.0

## Pastabos

Salinimas 66 laipsniuose 80 min., tekimas neskubus, dėl spalvos pridėdant Roasted Black.  
Peckelio "Bagyra" laisvos fantazijos klonas. Labai jau daug gerų įvertinimų radau - bandysiu atkartot :o)