

Amarillo & Citra IPA

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Pawka
Receptas sukurtas: 2014-08-25 19:46:17
Receptas modifikuotas: 2014-08-30 23:34:15

OG: 1.062
FG: 1.012
ABV: 6.5 %
IBU: 68
EBC: 21
IBU/OG: 1.10 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-14

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pearl Pale Ale	6.0	4.500	77.6
Vienos salyklas	7.0	0.800	13.8
CaraCrystal	120.1	0.400	6.9
Miežiniai dribsniai	3.0	0.100	1.7
		<u>5.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	12.0	42.8	30	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	8.9	10	15
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	8.0	9.4	20	15
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	8.0	3.8	20	5
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	3.6	10	5
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	15.0	0.0	10	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	15.0	0.0	15	0
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	8.0	0.0	20	0
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui	8.0	0.0	30	0
					<u>165</u>	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	11.0

Pastabos

Salinimas (3l/kg):

53°C - 10min;

68°C - 60min;

78°C - 10min;

Likus 15 min iki virimo pabaigos - 6g kerpenos.

Tekinimas batch sparge metodu.

Pirminė fermentacija: 7d.

Antrinė fermentacija: 7d. (kartu dedami apyniai sausam apyniavimui)