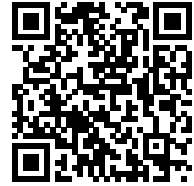


# IPA 101

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 55 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Alchemikas  
Receptas sukurtas: 2015-05-14 14:58:05  
Receptas modifikuotas: 2015-05-17 23:01:51

OG: 1.064  
FG: 1.010  
ABV: 7.1 %  
IBU: 117  
EBC: 16  
IBU/OG: 1.82 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kukurūzų dribsniai  
BEST Caramel Amber salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	7.500	83.3
2.0	1.000	11.1
70.1	<u>0.500</u>	5.6
	9.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)
Simcoe	Granulės	Sausam apyniavimui
Centennial	Granulės	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.9	62.0	40	60
12.9	50.3	40	60
9.4	1.8	10	5
13.0	2.5	10	5
13.0	0.0	20	0
9.4	0.0	<u>20</u>	0
		140	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

Kiekis (g)  
11.0

## Pastabos

Iš 11g sausų (55B), pasigaminu 2L starterio (su +150g cukraus).

Vandens korekcijai link Burton dėjau 33g gipso, 16g epsom druskos, 5g kreidos (dar reikėtų 2g stalo druskos, bet namie tik joduota..).

Vanduo: 7,4 pH

Vanduo + salyklas: 5,6 pH

Vanduo + salyklas + 5ml H3PO4 (75%): 5,2 pH

Salinta prie 66°C