

Bruttal summer

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: TadasMad
Receptas sukurtas: 2018-08-03 21:50:55
Receptas modifikuotas: 2020-06-18 11:19:34

OG: 1.045
FG: 1.011
ABV: 4.5 %
IBU: 31
EBC: 10
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-05-08

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 4.000 | 95.2 |
| BEST Munich Dark salyklas | 28.0 | 0.200 | 4.8 |
| | | <u>4.200</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Citra | - | Virimui (kartumui) | 12.6 | 27.5 | 30 | 20 |
| Citra | - | Aromatui (virimui) | 12.6 | 2.0 | 30 | 1 |
| Simcoe | - | Aromatui (virimui) | 13.1 | 1.4 | 20 | 1 |
| Nelson Sauvin | - | Sausam apyniavimui | 12.5 | 0.0 | <u>50</u> | 0 |
| | | | | | 130 | |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-----------------|------------------------|---------|--------|
| Airiška kerpena | Virimui | 15 min. | 5.0 g |
| Alfa Amylazė | Pirminei fermentacijai | - | 4.0 g |

Pastabos

BRUT IPA

virta: 2018-08-06

Vanduo: 16+13 (2 g. gipso į salinimą).

Salinimas: 67 (60 min.), keliam iki 78 ir out.

Alfa amilazė (4 g.) į fermenterį.

Fermenteryje 21 litras.

OG: 10,5 plato

2018-08-15 Antrinė (SG: 2 plato): 10 litrų dry hop - Nelson Siuvin 52 g., kitas 10 l šaldytos gervuogės (1 kg).

2018-08-19 išpilstyta dalis po dryhoppingo (fg: 0,5 plato, ABV - 5,2)

2018-08-22 išpilstyta dalis su gervuogem (fg: 1 plato, ABV - 5)