

# 45. Wheat IPA

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 64 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Ovidijus  
Receptas sukurtas: 2018-11-18 14:30:13  
Receptas modifikuotas: 2018-11-29 20:51:25

OG: 1.050  
FG: 1.014  
ABV: 4.7 %  
IBU: 51  
EBC: 8  
IBU/OG: 1.01 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-06

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Kvietinis salyklas alutekso

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	53.8
4.3	3.000	46.2
	<u>6.500</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Bravo	Granulės	Virimui (kartumui)
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Citra	-	Sausam apyniavimui
Simcoe	-	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.8	36.6	25	60
13.3	7.0	25	5
13.0	6.9	25	5
13.3	0.0	25	0
13.0	0.0	25	0
12.0	0.0	50	0
13.0	0.0	50	0
		<u>225</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

8.0 g

## Pastabos

50C-10min, 66C-60min, 72C-15min, 78-OUT  
F.r. salinimui 90 ml, ph 5.4  
tekinimui 40ml, ph-6.0  
Virimui 30ml (buvo apie 5.4, paliko apie 5.15-5.2)  
Istekinta: 29L  
Virimas: 1h su apyniu tinkleliu.  
Fermenteryje: 25L (mieles plautos is preito karto apie 60ml)  
Isvirtas: 2018.11.19  
11.25 nupiltas nuo mieliu ir dry hopas: 50g citra,50g simcoe alutex (maiselyje).  
Sausas Apyniavimas:4 paros  
Ispilstyta:2018.11.29 ( Cukrus 6.3g/L)22L