

# Puckiss White IPA

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Puckiss Craft Brewery  
Receptas sukurtas: 2019-01-14 14:45:22  
Receptas modifikuotas: 2019-01-28 23:09:47

OG: 1.052  
FG: 1.013  
ABV: 5.1 %  
IBU: 49  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.95 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	3.500	55.6
3.0	2.400	38.1
4.0	0.400	6.3
	6.300	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Summit	Granulės	Virimui (kartumui)
Summit	Spurgai	Aromatui (virimui)
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Summit	Granulės	Aromatui (virimui)
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)
Summit	Granulės	Sausam apyniavimui
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
14.7	40.0	25	60
14.7	5.5	20	5
11.2	3.6	15	5
14.7	0.0	15	0
11.2	0.0	11	0
14.7	0.0	40	0
11.2	0.0	40	0
		166	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė / šviežio  
Kalendra

### Paskirtis

Virimui  
Virimui

### Laikas

5 min.  
5 min.

### Kiekis

40.0 g  
20.0 g

## Pastabos

### Water

Mash: 25,5 L  
Sparge: 9 L  
Pre-boil: 29 L  
Final volume: 24 L

### Mashing:

40 °C - 20 min.  
50 °C - 20 min.  
65 °C - 50 min.  
72 °C - 20 min.  
78 °C - mash out

### Boiling:

75 min