

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)



2026-04-30

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