

Gegužės IPA

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Angliškas IPA
Aludaris: Dalius
Receptas sukurtas: 2019-02-12 23:07:52
Receptas modifikuotas: 2019-02-26 21:13:14

OG: 1.127
FG: 1.028
ABV: 13.0 %
IBU: 27
EBC: 31
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
TF Maris Otter Pale Ale
Crystal malt
Crystal malt

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|---------------|------------|
| 6.3 | 5.600 | 47.5 |
| 6.3 | 5.600 | 47.5 |
| 131.3 | 0.300 | 2.5 |
| 131.3 | 0.300 | 2.5 |
| | <u>11.800</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Target
East Kent Golding
East Kent Golding

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 8.2 | 23.4 | 43 | 60 |
| 5.8 | 3.8 | 27 | 10 |
| 5.8 | 0.0 | <u>30</u> | 0 |
| | | 100 | |

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Teminis receptas VAK gegužės mėnesio susitikimui.

Dalykai, kuriuos stengiamės daryti vienodai ir kuo tiksliau:

- Tiksliai laikomės recepto ingredientų ir laikų.
- Single infusion salinimas prie 67°C.
- Karbonizacija 2.3 vol.

Laisvai pasirenkami dalykai:

- Vandens parametrai ir priedai.
- Skaidrinimo priedai/metodai.
- Mielių kiekis ir maistas mielėm(nutrient).
- Fermentacijos temperatūrų režimas.

P.S. efektyvumą ir verdamą kiekį pasikoreguokite pagal savo sistemą.

P.S.2 Recepte nurodyti apynių AA iš Savo alaus, recepto sudarymo metu. Faktinį apynių kiekį pasikoreguokite taikydami į recepte nurodytą IBU.