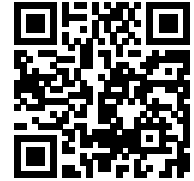


# Gegužės IPA

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)



2026-06-18

## 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 (%)

8.2  
5.8  
5.8

### IBU

23.4  
3.8  
0.0

### Kiekis (g)

43  
27  
30

### Laikas

60  
10  
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.