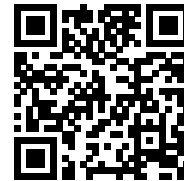


# Gegužės IPA

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Angliškas IPA  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2019-02-25 15:55:20  
Receptas modifikuotas: 2020-12-13 17:45:45

OG: 1.064  
FG: 1.014  
ABV: 6.5 %  
IBU: 48  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Crystal malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	5.600	94.9
131.4	0.300	5.1
	<hr/> 5.900	

## Apyniai

### Pavadinimas

Target  
East Kent Golding  
East Kent Golding

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

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

### AA (%)

8.2  
5.1  
5.1

### IBU

41.4  
6.5  
0.0

### Kiekis (g)

43  
30  
30  

---

103

### Laikas

60  
10  
0

## 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.