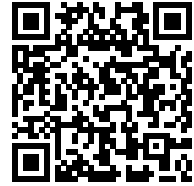


# Mosaic APA-NEIPA-IPA

Kiekis: 80 litrų  
Efektyvumas: 88 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: tikka1122  
Receptas sukurtas: 2019-03-08 14:51:35  
Receptas modifikuotas: 2019-04-05 10:19:41

OG: 1.063  
FG: 1.015  
ABV: 6.4 %  
IBU: 86  
EBC: 24  
IBU/OG: 1.36 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	11.000	58.8
BEST Munich salyklas	15.5	2.000	10.7
Avižiniai dribsniai	4.0	2.000	10.7
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (Pale Ale)	35.0	1.700	9.1
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	1.000	5.3
Karameinis salyklas Maltosa	235.8	1.000	5.3
		<u>18.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mosaic	Spurgai	Virimui (kartumui)	13.4	85.9	250	60
Mosaic	Spurgai	Aromatui (virimui)	13.4	0.0	400	0
Mosaic	Spurgai	Sausam apyniavimui	13.4	0.0	<u>300</u>	0
					950	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	400.0

## Pastabos

Ištekinus -2 virimai po 40l  
1virimas 50g Mosaic 60min IBU 33  
200g Mosaic šaldant nuo 75C 20min  
2 fermenteriai po 20l  
1 fermentuojame APA  
2-du sausi apyniavimai Mosaic 100g po 5d 4iir 9 fermentacijos dienų -NEIPA  
2 virimas -IPA  
200g Mosaic iš 1virimo whirlpool- 60min IBU 134  
200g Mosaic šaldant nuo 75C  
100g Mosaic sausam apyniavimui 5d nuo 5 fermentavimo dienos  
vanduo  
1 virimas 134-26-28-121-137  
2 virimas 92 -26-28-47- 137