

# Gegužės IPA

Kiekis: 38 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Angliškas IPA  
Aludaris: Lrs  
Receptas sukurtas: 2019-03-21 19:36:36  
Receptas modifikuotas: 2019-03-29 16:51:33

OG: 1.064  
FG: 1.014  
ABV: 6.5 %  
IBU: 47  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2025-04-22

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Crystal malt

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 6.3          | 10.000      | 94.9       |
| 150.1        | 0.540       | 5.1        |
|              | 10.540      |            |

## 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    | 40.4 | 80         | 60     |
| 5.8    | 6.5  | 50         | 10     |
| 5.8    | 0.0  | 55         | 0      |
|        |      | 185        |        |

## 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.