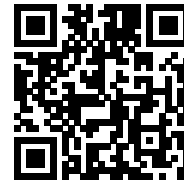


# Mango IPA

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2020-02-10 15:25:26  
Receptas modifikuotas: 2021-01-10 20:12:35

OG: 1.059  
FG: 1.014  
ABV: 5.9 %  
IBU: 40  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-06-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas  
BEST Pale Ale salyklas  
Avižiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	2.500	45.5
6.0	2.500	45.5
4.0	0.500	9.1
	5.500	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus - Virimui (kartumui)  
Cascade (US) - Virimui (kartumui)  
Columbus - Aromatui (virimui)  
Amarillo - Aromatui (virimui)  
Citra - Aromatui (virimui)  
Citra - Sausam apyniavimui  
Mosaic - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.0	13.6	8	60
5.8	11.4	24	30
16.0	14.8	24	10
9.5	0.0	25	0
12.0	0.0	24	0
12.0	0.0	45	0
12.5	0.0	30	0
		180	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Mangai

### Paskirtis

Antrinei fermentacijai

### Laikas

-

### Kiekis

2.0 kg

## Pastabos

Pagal Hey Mango IPA

Boil Time: 60 min  
Batch Size: 21 liters (fermentor volume)  
Pre Boil Size: 28 liters

65 °C 60 min

Dry hop likus 3 dienoms iki pilstymo

Mango (piure) - po 7 dienų

