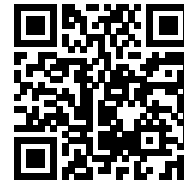


Mango IPA

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)



2026-04-18

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

