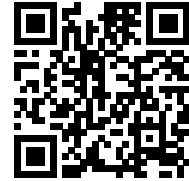


# Kopa

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2021-11-10 23:09:33  
Receptas modifikuotas: 2026-03-19 14:52:36

OG: 1.057  
FG: 1.013  
ABV: 5.7 %  
IBU: 29  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-08

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	79.1
CaraPils salyklas	4.5	1.040	16.5
Gliukozė (primingui)	0.0	0.160	2.5
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.120	1.9
		<u>6.320</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	Virimui (kartumui)	16.0	21.7	15	60
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	4.7	25	10
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	2.6	25	5
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	50	0
					<u>115</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

## Pastabos

Kalifornikacijos modifikacija

25 l vandens

64°C - 60 min

78°C - 45 min (tekinimas)

100°C - 90 min

H1 - 60 min

H2 - 30 min

H3 ir kerpena - 15 min

4+4 l tekinimui

Fermentacija 19°C

H4/H5 - Sausas apyniavimas (antrinė) trys dienos prieš išpilstymą