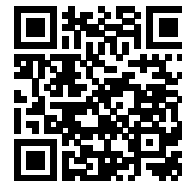


# Punk IPA

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2022-01-02 11:29:34  
Receptas modifikuotas: 2022-01-31 19:25:34

OG: 1.056  
FG: 1.013  
ABV: 5.6 %  
IBU: 69  
EBC: 12  
IBU/OG: 1.24 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Caramalt  
Kvietinis salyklas (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	4.600	90.2
30.0	0.300	5.9
4.3	0.200	3.9
	5.100	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	31.2	20	60
Ahtanum	Granulės	Virimui (kartumui)	5.2	9.3	15	60
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	18.9	20	20
Ahtanum	Granulės	Aromatui (virimui)	5.2	5.7	15	20
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	2.0	30	1
Ahtanum	Granulės	Aromatui (virimui)	5.2	0.4	15	1
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	1.0	15	1
Nelson Sauvin	Granulės	Aromatui (virimui)	12.5	1.0	15	1
Chinook	Granulės	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	50	0
Ahtanum	Granulės	Sausam apyniavimui	5.2	0.0	40	0
Simcoe	Granulės	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	40	0
Nelson Sauvin	Granulės	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	20	0
Cascade (US)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	40	0
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui	9.5	0.0	10	0
					345	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)

12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

5.0 g

## Pastabos

Mash in 66°C - 75min., mash out 78°C. Fermentacija 19°C ~12-14 dienų, po fermentacijos temperatūra 14°C, sausi apyniai dedami pasiekus 14°C, 5 dienom. By BrewDog open sourced all their recipes.