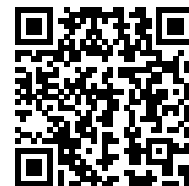


# Overlord Mango&Chili IPA

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2022-06-06 20:07:09  
Receptas modifikuotas: 2022-08-28 11:25:30

OG: 1.069  
FG: 1.016  
ABV: 7.0 %  
IBU: 79  
EBC: 12  
IBU/OG: 1.14 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-21

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Extra Pale Ale  
Baltas Cukrus ne runkelių

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	5.500	91.7
0.0	0.500	8.3
	<u>6.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Centennial	-	Virimui (kartumui)
Centennial	-	Aromatui (virimui)
Columbus	-	Aromatui (virimui)
Mosaic	-	Aromatui (virimui)
Citra	-	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	25.5	25	60
10.5	10.2	13	30
16.0	15.5	13	30
12.5	17.2	39	10
12.0	10.6	25	10
		<u>115</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
24.0

## Priedai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Habanero powder	Virimui	10 min.	6.0 g
Kalendra	Virimui	10 min.	1.0 g
Mango pure	Antrinei fermentacijai	-	250.0 g

## Pastabos

Mash 65°C -75 min. Fermentacija 21°C. Fruit dissipates to a chili kick, not hot but definitely there, followed by a long bitter finish. All hail to the hot tempered sweet toothed Lord.