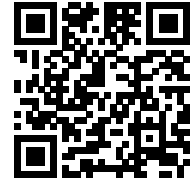


RED X IPA

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Raudonas IPA
Aludaris: Kaisalus
Receptas sukurtas: 2022-07-06 13:02:11
Receptas modifikuotas: 2022-08-29 19:10:47

OG: 1.071
FG: 1.016
ABV: 7.2 %
IBU: 80
EBC: 24
IBU/OG: 1.12 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
Red X salyklas
CaraHell salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Vienna salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	3.500	50.0
30.0	2.000	28.6
25.0	0.600	8.6
4.3	0.500	7.1
9.0	0.400	5.7
	<u>7.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Forma	Paskirtis
-	Virimui (kartumui)
-	Aromatui (virimui)
-	Aromatui (virimui)
-	Aromatui (virimui)
-	Aromatui (virimui)
-	Aromatui (virimui)
-	Sausam apyniavimui
-	Sausam apyniavimui
-	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.0	43.5	30	60
5.8	8.1	20	30
12.5	17.4	20	30
12.0	4.3	20	5
5.0	1.8	20	5
13.0	4.7	20	5
13.0	0.0	50	0
12.5	0.0	50	0
12.0	0.0	<u>50</u>	0
		280	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė
Citrinos žievelė
Orange, greipfrut, dragon fruit sultys

Paskirtis

Virimui
Virimui
Virimui

Laikas

5 min.
5 min.
5 min.

Kiekis

7.0 g
4.0 g
0.3 l

Pastabos

Salinimas 65.6°C - 91 min., mash out 78.2°C. Fermentacija -14 dienų ~ 20,6°C. Po fermentacijos temperatūra 14°C, sausas apyniavimas 5 dienos. Fermentacijos pabaigoje prieš išpilstymą padaryti 1-3 dienų šalčio šoką 5°C. Natūrali karbonizacija 2 savaitės ~21°C.