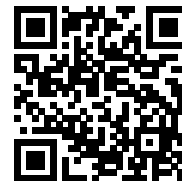


# RED X IPA

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)



2026-05-23

## 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.