

Mashtag Pale of The Last malt IPA

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Kaisalus
Receptas sukurtas: 2022-10-23 13:09:41
Receptas modifikuotas: 2022-11-07 11:03:32

OG: 1.069
FG: 1.014
ABV: 7.3 %
IBU: 90
EBC: 22
IBU/OG: 1.30 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-21

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Golden Promise Pale Ale salyklas
TF Maris Otter Pale Ale
Vienna salyklas
BEST Heidelberg kvietinis salyklas
Crystal malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.000	40.5
6.3	2.500	33.8
9.0	1.000	13.5
39.0	0.600	8.1
131.8	0.300	4.1
	<hr/> 7.400	

Apyniai

Pavadinimas

Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
-	Virimui (kartumui)	13.0	16.4	15	60
-	Virimui (kartumui)	11.8	9.9	10	60
-	Aromatui (virimui)	6.4	10.4	25	30
-	Virimui (kartumui)	13.0	16.8	20	30
-	Aromatui (virimui)	11.8	11.5	15	30
-	Aromatui (virimui)	11.8	9.9	20	15
-	Aromatui (virimui)	6.4	6.7	25	15
-	Aromatui (virimui)	13.0	3.3	15	5
-	Aromatui (virimui)	12.5	3.2	15	5
-	Aromatui (virimui)	12.0	2.0	10	5
-	Sausam apyniavimui	16.0	0.0	30	0
-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	30	0
-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	30	0

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

24.0

Pastabos

Mashing: 65°C - 60min. 72°C - 15min. 78°C - 2min. Mash out 75°C.