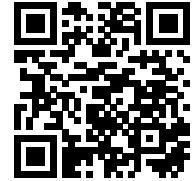


#2 2023 Ruduo

Kiekis: 43 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2023-08-23 00:33:24
Receptas modifikuotas: 2023-10-04 23:54:46

OG: 1.061
FG: 1.012
ABV: 6.4 %
IBU: 72
EBC: 11
IBU/OG: 1.19 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-29

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|---------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 5.000 | 40.8 |
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 2.900 | 23.7 |
| BEST Kvietinis salyklas | 4.8 | 1.000 | 8.2 |
| TF Torrefied Wheat | 5.2 | 1.000 | 8.2 |
| BEST Heidelberg salyklas | 2.9 | 0.700 | 5.7 |
| BEST Avižų salyklas | 6.0 | 0.500 | 4.1 |
| Kvietiniai dribsniai | 3.0 | 0.500 | 4.1 |
| BEST Red X salyklas | 30.0 | 0.500 | 4.1 |
| Konditerinis cukrus (baltas) | 0.0 | 0.150 | 1.2 |
| | | <u>12.250</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Target | Spurgai | Virimui (kartumui) | 10.3 | 50.2 | 100 | 60 |
| Sybilla | Spurgai | Virimui (kartumui) | 7.0 | 13.1 | 50 | 30 |
| Target | Spurgai | Aromatui (virimui) | 10.3 | 9.1 | 50 | 10 |
| Saaz (CZ) | Spurgai | Aromatui (virimui) | 4.0 | 0.0 | 100 | 0 |
| Saaz (CZ) | Spurgai | Sausam apyniavimui | 4.0 | 0.0 | 200 | 0 |
| Cascade (US) | Spurgai | Sausam apyniavimui | 5.8 | 0.0 | <u>100</u> | 0 |
| | | | | | 600 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------------------------------|------------|
| Lallemand Danstar New England | 11.0 |
| Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale | 10.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|-------------|-----------|---------|----------|
| Moliūgas | Salinimui | 60 min. | 3800.0 g |

Pastabos

Planuojamas
Vienas virimas, su skirtingomis mielėmis
25 l - M36 Liberty Bell Ale
25 l - "LalBrew® New England" NEIPA

52 C - 15 min - 1800
62 C - 15 min - 1800
65 C - 15 min - 2000

67 C - 60 min - 2000

72 C - 15 min - 2200

78 C - 10 min - 2200

Prisvilo :(

perdaug gavosi fermentuojamos medžiagos 43 litrams suniai filtravosi planuojant ant 50 l
daug sugėrė apyniai, daug nuosėdų vienu žodžiu virimas gavosi tragedija

Virimas 60 min - 2200

24 l - Lallemand Danstar New England

OG - 1,061 - Reflektometro

FG- 1.010- Hidrometro

ABV: $(OG - FG) \times 131,25 = 6.7\%$

19 l - Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale

truputi dapilta vandens nes daug sugėrė apyniai

OG - 1,056 - Reflektometro

FG- 1.010 - Hidrometro

ABV: $(OG - FG) \times 131,25 = 6 \%$

4 g/l cukraus buteliavimui

Priedai

Moliūgas supjaustytas gabaliukais ~5cm.

Kepinamas orkaitėje 180 C ~ 45min, 15 min apibarstoma cukrumi 150g ir paskrudiname

Po kepimo 1h. salinama

Dribsnius užpilti karštu vandeniu apie 30min

Saaz 200g ir 100 g Cascade pusiau žalių dedami paskutinę dieną į 24l su [Lallemand Danstar New England mielėmis](#)