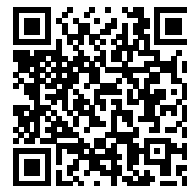


# Trijų velnių IPA

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Tomas Žeimys  
Receptas sukurtas: 2012-11-18 21:01:04  
Receptas modifikuotas: 2015-08-11 13:58:35

OG: 1.062  
FG: 1.012  
ABV: 6.5 %  
IBU: 82  
EBC: 15  
IBU/OG: 1.33 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Marris Otter  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.500	56.0
4.0	1.500	24.0
3.0	0.750	12.0
60.0	0.500	8.0
	<u>6.250</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Apynių mišinys  
Apynių mišinys  
Apynių mišinys  
Apynių mišinys  
Apynių mišinys  
Apynių mišinys  
Apynių mišinys

### Forma

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.0  
10.0  
10.0  
10.0  
10.0  
10.0  
10.0

### IBU

43.6  
10.4  
9.6  
8.4  
6.6  
4.0  
0.0

### Kiekis (g)

40  
10  
10  
10  
10  
10  
30

### Laikas

60  
50  
40  
30  
20  
10  
0

120

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Apynių mišinys = vienodomis proporcijomis Cascade, Columbus, Brewers Gold

Salinimas 65C, 1.5 val.  
Tekinimas 78C vandeniui  
Pirminė fermentacija 7 dienos  
Antrinė fermentacija 7 dienos