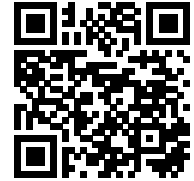


gipso IPA

Kiekis: 13 litrų
Efektyvumas: 93 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2012-12-04 16:20:45
Receptas modifikuotas: 2012-12-07 13:37:09

OG: 1.075
FG: 1.015
ABV: 7.8 %
IBU: 61
EBC: 11
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	85.7
25.0	0.500	14.3
	<hr/> 3.500	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	-	-	18.0	17.9	7	60
Apollo	-	-	18.0	16.4	7	45
Apollo	-	-	18.0	13.8	7	30
Apollo	-	-	18.0	8.9	7	15
Apollo	-	-	18.0	3.6	7	5
Apollo	-	-	18.0	0.0	7	0
					<hr/> 42	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

vanduo panevėžio vandentiekio/RO 70/30. +8gCaSO4/10L
Ca 242
Mg 31
SO4 509
Na 35
Cl 42
HCO3 224

RA -7
pH apie 5,3 ;)

salinimas puode ant ugnies:
salyklus suberti į 6L 54C vandens, išmaišyti
48C - 5min
užpilti 6L 78C vandens ir pradėti kaitinti.
64C - 10min.
kaitinti
70C - 60min
kaitinti iki 78C
pirmokas nutekinamas į antrą puodą ir iškart verdamas,
pirmame puode dekokcija, užpilamas antrokas, nutekinama. pakartojama