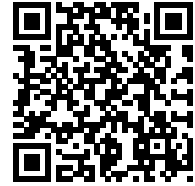


AV Columbus IPA

Kiekis: 14 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Pikas
Receptas sukurtas: 2013-07-31 09:03:18
Receptas modifikuotas: 2014-01-12 19:15:51

OG: 1.059
FG: 1.011
ABV: 6.2 %
IBU: 71
EBC: 24
IBU/OG: 1.20 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Alutekso čekiškas)	3.0	2.600	66.7
CaraCrystal	120.1	0.450	11.5
Miuncheno salyklas	15.0	0.450	11.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	10.3
		<u>3.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	10.0	33.5	20	60
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	34.4	33	15
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	3.0	33	1
Columbus	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>34</u>	0
					120	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	11.0

Pastabos

13L vandens 55C->50C. Į vandenį 3g CaSO4; 3 ml 33% CaCl2 ir 3 ml 75% H3PO4. 20 min.
Kaitinti iki 67C. 90 min arba neigiamo jodo testo.
Kaitinti iki 80C. Tekinti ~10L ~80C (į vandenį 2.7 ml 75% H3PO4)
Preboil ~17.5L ~13.5P.
Kerpena likus 15 min.