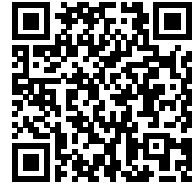


# AV Amarillo IPA

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2013-07-31 12:27:41  
Receptas modifikuotas: 2013-11-19 16:51:48

OG: 1.068  
FG: 1.015  
ABV: 7.0 %  
IBU: 67  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.99 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Čekiškas salyklas (Iš Alutekso)	5.0	2.600	65.0
CaraCrystal	120.1	0.450	11.3
Miuncheno salyklas	15.0	0.450	11.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	10.0
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	2.5
		<u>4.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	12.9	19.9	10	60
Amarillo	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	8.9	31.5	20	60
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	8.9	14.2	20	15
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	8.9	1.9	30	1
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui	8.9	0.0	30	0
					<u>110</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	9.0

## Pastabos

13L vandens 55C->50C. Į vandenį 3g CaSO4 ir 3 ml 33% CaCl2. 15 min.  
Kaitinti iki 67C. 60 min. arba visiškos konversijos.  
Tekinti 10L.  
Preboil ~18l ~13P.  
Kerpena likus 15min.