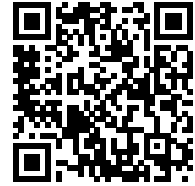


# Ketvirčio IPA

Kiekis: 17 litrų  
Efektyvumas: 58 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: konung  
Receptas sukurtas: 2013-12-01 16:59:42  
Receptas modifikuotas: 2013-12-02 00:00:15

OG: 1.056  
FG: 1.011  
ABV: 5.8 %  
IBU: 112  
EBC: 17  
IBU/OG: 2.00 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Lietuviškas salykla nuo Biržų krašto  
Miuncheno salykla  
Vienos salykla  
CaraAmber  
Miežiniai dribsniai

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	4.000	75.0
25.0	0.500	9.4
7.0	0.400	7.5
60.0	0.230	4.3
3.0	0.200	3.8
	<hr/>	
	5.330	

## Apyniai

### Pavadinimas

7 apynių mišinys  
7 apynių mišinys  
7 apynių mišinys  
7 apynių mišinys  
7 apynių mišinys  
7 apynių mišinys  
7 apynių mišinys

### Forma

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

10.9  
10.9  
10.9  
10.9  
10.9  
10.9  
10.9

### IBU

22.5  
22.0  
21.1  
19.4  
16.2  
10.5  
0.0

### Kiekis (g)

15  
15  
15  
15  
15  
15  

---

30

### Laikas

90  
75  
60  
45  
30  
15  
0

120

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

3/4 pagrindo ir ketvirtis priemaišų. Apyniai dedami nuo virimo pradžios, kas ketvirtį valandos po 15 gramų.

Apynių mišinys susideda iš 7 apynių (Bramling cross, Bravo, Admiral, Marynka, Columbus, Cascade, Pacific jade) sumaišant po ~2g kiekvienam įdėjimui.