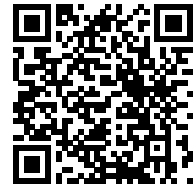


Ketvirčio IPA

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Miuncheno salyklas
Vienos salyklas
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
	<u>5.330</u>	

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.