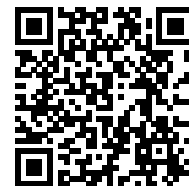


Kovo 11-osios

Kiekis: 32 litrai
Efektyvumas: 85 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Tomas
Receptas sukurtas: 2016-03-02 23:16:25
Receptas modifikuotas: 2016-03-11 21:05:48

OG: 1.063
FG: 1.011
ABV: 6.8 %
IBU: 49
EBC: 18
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2026-05-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Munich salyklas
BEST Caramel Malt dark I salyklas
BEST Rūgštinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.000	64.1
15.0	2.000	25.6
90.8	0.500	6.4
8.0	0.300	3.8
	<u>7.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Mosaic
Nelson Sauvin
Mosaic
Nelson Sauvin
Mosaic
Nelson Sauvin
Mosaic
Nelson Sauvin

Forma

Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

-
-
-
-
-
-
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui

AA (%)

11.7
11.3
11.7
11.3
11.7
11.3
11.7
11.3

IBU

12.9
7.9
11.3
6.4
7.8
3.0
0.0
0.0

Kiekis (g)

15
10
15
10
15
10
20
20

Laikas

60
50
40
30
20
10
0
0

115

Mielės

Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)

23.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena
Mitybinė terpė mielėms

Paskirtis

Virimui
Virimui

Laikas

10 min.
10 min.

Kiekis

15.0 g
3.0 g

Pastabos

Salinimas:

52C-30min
65C-60min
72C-10min
78C>tekinam

Sausam apyniavime apyniai dėti dalimis. Antra dalis po 3 dienų.