

Mango IPA #2

Kiekis: 28 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Domeikos
Receptas sukurtas: 2024-03-26 14:27:55
Receptas modifikuotas: 2024-04-07 15:52:01

OG: 1.058
FG: 1.013
ABV: 5.9 %
IBU: 37
EBC: 9
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2024-05-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pils salyklos	3.3	3.600	50.7
BEST Pale Ale salyklos	6.0	3.000	42.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	7.0
		7.100	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	19.9	20	60
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	8.5	25	30
Nectaron	-	Aromatui (virimui)	12.5	8.7	25	10
Amarillo	-	Aromatui (virimui)	9.5	0.0	25	0
Citra	-	Aromatui (virimui)	12.0	0.0	25	0
Citra 3d.	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	25	0
Nectaron	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	40	0
					185	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M44 US West Coast	20.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mango tyrė	Antrinei fermentacijai	-	1000.0 g

Pastabos

H2O 24 + 13
RO 7,2L
CaSO4 - 3g
Epsom - 2g
NaCl - 3g
75% Phosphoric - 5ml

Mash 65°C - 60min
Boil 60min