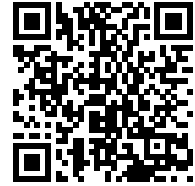


New England Session IPA 2

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: egdis
Receptas sukurtas: 2018-01-19 09:20:41
Receptas modifikuotas: 2018-05-25 21:27:48

OG: 1.049
FG: 1.021
ABV: 3.7 %
IBU: 37
EBC: 11
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pale Ale salyklas
Avižiniai dribsniai
Laktozė
TF Torrefied Wheat

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	2.000	66.7
4.0	0.500	16.7
1.0	0.300	10.0
5.2	0.200	6.7
	<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Citra (whirlpool)
Lemondrop (whirlpool)
Citra (po 2 d)
Lemondrop (po 2 d)
Mosaic (po 2 d)
Citra
Lemondrop
Mosaic

Forma

Granulės
Granulės
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui

AA (%)

12.0
4.6
12.0
4.6
12.5
12.0
4.6
12.5

IBU

26.5
10.2
0.0
0.0
0.0
0.0
0.0
0.0

Kiekis (g)

20
20
15
15
15
25
25
25

Laikas

15
15
0
0
0
0
0
0

160

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar London ESB

Kiekis (g)

6.0

Pastabos

salinimas 66C 90 min, santykis (2,5:1)
vanduo Cl:SO4-2:1
nutekinti pilną puodą (17 l)
virti 60 min, laktozė 15 min
whirlpool atvėsus misai iki 80C
30 min 5g Citra+5g Lemondrop
20 min 15g Citra+15g Lemondrop
po 2 d. dedami 15g Citra+ 15g Lemondrop+ 15g Mosaic 6 dienoms
po 8 d. sudedami likę 25g Citra+25g Lemondrop+ 25g Mosaic 5 dienoms