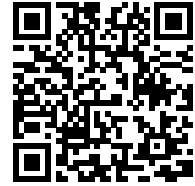


# Juicy NEIPA

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Pikuolis  
Receptas sukurtas: 2018-02-22 16:50:00  
Receptas modifikuotas: 2018-02-23 15:49:23

OG: 1.062  
FG: 1.014  
ABV: 6.2 %  
IBU: 37  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.60 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-07

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)	15.0	3.400	69.4
BEST Pale Ale salyklas	6.0	0.500	10.2
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.500	10.2
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	10.2
		<hr/> 4.900	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	-	Pirmam misos apyniavimui	13.0	28.3	20	60
Columbus	-	Aromatui (virimui)	16.0	8.6	15	10
El Dorado	-	Sausam apyniavimui	15.0	0.0	30	0
Huell Melon	-	Sausam apyniavimui	14.3	0.0	20	0
Mosaic	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	30	0
					<hr/> 115	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Dekstrozė	Virimui	10 min.	250.0 g

## Pastabos

Puse apynių dry hoppingui 4 dieną į primary. Likusius 7 dieną. Fermentacija 7- 10 dienų.