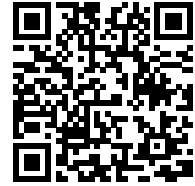


Juicy NEIPA

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

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

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
					<u>115</u>	

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.