

Bruttal summer

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: TadasMad
Receptas sukurtas: 2018-08-03 21:50:55
Receptas modifikuotas: 2020-06-18 11:19:34

OG: 1.045
FG: 1.009
ABV: 4.8 %
IBU: 31
EBC: 10
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2020-07-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
BEST Munich Dark salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	4.000	95.2
28.0	0.200	4.8
	<u>4.200</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Citra - Virimui (kartumui)
Citra - Aromatui (virimui)
Simcoe - Aromatui (virimui)
Nelson Sauvin - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.6	27.5	30	20
12.6	2.0	30	1
13.1	1.4	20	1
12.5	0.0	<u>50</u>	0
		130	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
12.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena
Alfa Amylazė

Paskirtis

Virimui
Pirminei fermentacijai

Laikas

15 min.

-

Kiekis

5.0 g

4.0 g

Pastabos

BRUT IPA

virta: 2018-08-06

Vanduo: 16+13 (2 g. gipso į salinimą).

Salinimas: 67 (60 min.), keliam iki 78 ir out.

Alfa amilazė (4 g.) į fermenterį.

Fermenteryje 21 litras.

OG: 10,5 plato

2018-08-15 Antrinė (SG: 2 plato): 10 litrų dry hop - Nelson Siuvin 52 g., kitas 10 l šaldytos gervuogės (1 kg).

2018-08-19 išpilstyta dalis po dryhoppingo (fg: 0,5 plato, ABV - 5,2)

2018-08-22 išpilstyta dalis su gervuogem (fg: 1 plato, ABV - 5)