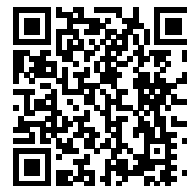


# Visų šventų IPA

Kiekis: 35 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: haris  
Receptas sukurtas: 2012-03-09 00:45:21  
Receptas modifikuotas: 2012-05-25 17:30:25

OG: 1.073  
FG: 1.015  
ABV: 7.6 %  
IBU: 73  
EBC: 24  
IBU/OG: 1.00 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas Birzu	3.0	7.000	57.9
Miuncheno salyklas	15.0	2.000	16.5
Melanoidinas	70.1	1.000	8.3
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.700	5.8
CaraRed	40.0	0.700	5.8
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.400	3.3
Rūkytas salyklas ('Rauchmalz')	15.0	0.300	2.5
		<u>12.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Super Styrian Aurora(Slovenia)	-	-	9.0	54.5	113	60
Cascade (U.S.)	-	-	3.5	5.8	40	30
citra	-	-	13.0	5.4	10	30
Cascade (U.S.)	-	-	3.0	3.2	40	15
citra	-	-	13.0	3.5	10	15
citra	-	-	13.0	0.3	10	1
Cascade (U.S.)	-	-	3.0	0.1	20	1
Centennial	-	-	9.0	0.4	17	1
Summit sausas	-	-	17.0	0.0	<u>30</u>	0
					290	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56) trečia karta	12.0

## Pastabos

fermentavosi 18C, pirmines gale buvo 1016. sudejes Sumit apynnius i antrine 30g. Antrinei nunesiau i rusi ~10C. girdejau kad ir rusy burbuliuoja, idomu koks bus FG po savaites antrinej (rusy ~10C), FG gavosi 1014  
163