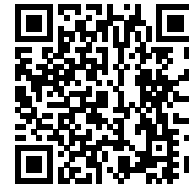


# Gegužės IPA

Kiekis: 38 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Angliškas IPA  
Aludaris: Lrs  
Receptas sukurtas: 2019-03-21 19:36:36  
Receptas modifikuotas: 2019-03-29 16:51:33

OG: 1.064  
FG: 1.014  
ABV: 6.5 %  
IBU: 47  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Crystal malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	10.000	94.9
150.1	0.540	5.1
	10.540	

## Apyniai

### Pavadinimas

Target  
East Kent Golding  
East Kent Golding

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

8.2  
5.8  
5.8

### IBU

40.4  
6.5  
0.0

### Kiekis (g)

80  
50  
55

185

### Laikas

60  
10  
0

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Teminis receptas VAK gegužės mėnesio susitikimui.

Dalykai, kuriuos stengiamės daryti vienodai ir kuo tiksliau:

- Tiksliai laikomės recepto ingredientų ir laikų.
- Single infusion salinimas prie 67°C.
- Karbonizacija 2.3 vol.

Laisvai pasirenkami dalykai:

- Vandens parametrai ir priedai.
- Skaidrinimo priedai/metodai.
- Mielių kiekis ir maistas mielėm(nutrient).
- Fermentacijos temperatūrų režimas.

P.S. efektyvumą ir verdamą kiekį pasikoreguokite pagal savo sistemą.

P.S.2 Recepte nurodyti apynių AA iš Savo alaus, recepto sudarymo metu. Faktinį apynių kiekį pasikoreguokite taikydami į recepte nurodytą IBU.