

JUCL NEIPA_2 2019_08

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: mindusas
Receptas sukurtas: 2019-07-31 15:49:49
Receptas modifikuotas: 2019-08-16 13:46:37

OG: 1.059
FG: 1.017
ABV: 5.6 %
IBU: 32
EBC: 12
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2022-12-03

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
BEST Pilsen salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
TF Oat Malt
BEST Caramel Pils salyklas
CaraHell salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	4.500	77.6
4.0	0.500	8.6
4.1	0.300	5.2
6.3	0.200	3.4
5.0	0.200	3.4
25.0	0.100	1.7
	<u>5.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

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

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	29.3	50	13
12.0	1.3	25	1
13.0	1.4	25	1
12.0	0.0	75	0
13.0	0.0	<u>75</u>	0
		250	

Mielės

Pavadinimas

LalBrew® New England" NEIPA alaus mielės

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Salinimas 68C. 65min
Tekinimas prie 78C
Salinimui vandens 15 Ltr.
Tekinimui 18,7 ltr.

Sausas apyniavimas 1ta fermentacijos dienu

Fermentacija 20C