

NEIPA v5

Kiekis: 16 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Dalius
Receptas sukurtas: 2019-09-18 21:48:49
Receptas modifikuotas: 2019-11-21 11:52:04

OG: 1.069
FG: 1.015
ABV: 7.1 %
IBU: 17
EBC: 12
IBU/OG: 0.24 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 4.520 | 80.1 |
| BEST Chit salyklas | 2.5 | 0.560 | 9.9 |
| Kvietiniai dribsniai | 3.0 | 0.560 | 9.9 |
| | | <u>5.640</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|---------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Mosaic | Spurgai | Pirmam misos apyniavimui | 12.5 | 16.6 | 10 | 60 |
| Amarillo 95 | - | - | 9.5 | 0.0 | 33 | 0 |
| Mosaic 95 | - | - | 12.5 | 0.0 | 59 | 0 |
| Citra 85 | - | - | 12.0 | 0.0 | 57 | 0 |
| Azacca DH | - | - | 15.0 | 0.0 | 70 | 0 |
| Citra DH | - | - | 12.0 | 0.0 | 35 | 0 |
| | | | | | <u>264</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-----------------------|------------|
| Omega Hornindal Kveik | 3.0 |

Pastabos

Vanduo 77/11/23/149/66

Salinimas:
65 - 30 min.
72 - 30 min.
78 - 10 min.

Whirlpoolo apyniai prie 95.
Negailėti maisto mielėms.
1 teasptoon slurio 5 galonams :)
Fermentuoti prie 37+.
DH kege, po fermentacijos.