

Black IPA

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas stautas
Aludaris: D4nunax
Receptas sukurtas: 2021-03-13 10:55:14
Receptas modifikuotas: 2021-03-13 16:43:39

OG: 1.065
FG: 1.015
ABV: 6.5 %
IBU: 19
EBC: 64
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-07-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Marris Otter salyklas
BEST Caramel Munich I salyklas
Crystal malt
Carafa Special III Malt

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 5.0 | 6.000 | 86.1 |
| 90.7 | 0.350 | 5.0 |
| 130.2 | 0.350 | 5.0 |
| 1402.2 | 0.270 | 3.9 |
| | <u>6.970</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

Pacific Jade - Virimui (kartumui)
Citra - Aromatui (virimui)
Simcoe - Aromatui (virimui)
Mosaic - Aromatui (virimui)
Citra - Sausam apyniavimui
Mosaic - Sausam apyniavimui
Simcoe - Sausam apyniavimui

| AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 13.0 | 19.4 | 17 | 60 |
| 12.0 | 0.0 | 60 | 0 |
| 13.0 | 0.0 | 60 | 0 |
| 12.5 | 0.0 | 60 | 0 |
| 12.0 | 0.0 | 70 | 0 |
| 12.5 | 0.0 | 70 | 0 |
| 13.0 | 0.0 | <u>70</u> | 0 |
| | | 407 | |

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M44 US West Coast
Mangrove Jack's M44 US West Coast

| Kiekis (g) |
|------------|
| 12.0 |
| 12.0 |

Pastabos

22l vandens

Salinimas:

50°C - 30min

68°C - 60min

75°C - 10 min

Papildyti tekinant 11.6l @75°C

Virti 90min

Fermentuojam prie kambario temp

Palaukite, kol gravity pasieks 1,020 ar mažiau idekite (70 g „Citra“, 70 g „Simcoe“, 70 g mozaikos) sausam apyniavimui. Leiskite fermentuotis dar tris dienas