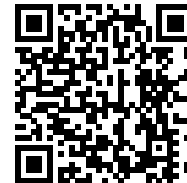


Black IPA

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)



2024-02-27

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