

#1 2022 NEIPA - 16-oji

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 69 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2021-03-30 00:03:47
Receptas modifikuotas: 2022-03-07 01:59:22

OG: 1.058
FG: 1.010
ABV: 6.3 %
IBU: 25
EBC: 13
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pale Ale salyklas
TF Torrefied Wheat
Gliukozė
Avižiniai dribsniai
CaraBelge salyklas
BEST Rūgštinis salyklas
Konditerinis cukrus (baltas)
CaraMunich salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.0	5.500	77.9
5.2	0.500	7.1
0.0	0.300	4.2
4.0	0.250	3.5
32.5	0.200	2.8
5.5	0.110	1.6
0.0	0.100	1.4
121.6	0.100	1.4
	7.060	

Apyniai

Pavadinimas

Citra Granulės Virimui (kartumui)
Citra Granulės Aromatui (virimui)
Citra Granulės Aromatui (virimui)
Citra Granulės Sausam apyniavimui
Citra Granulės Aromatui (virimui)
Citra Granulės Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	12.1	10	60
12.0	8.6	10	30
13.0	4.8	20	5
13.0	0.0	80	0
13.0	0.0	100	0
12.0	0.0	20	0
		240	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar New England

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

Vanduo - 30l - 2500
62 C - 15 min - 1700

67 C - 60 min - 1700

72 C - 10 min - 1800
78 C - 5 min - 2000
2500

Virimas 60 min - 2000

23 + 7 = 30 l
OG - be cukraus ir gliukozės - 1.050

OG - 1,056 - Hidrometro

OG - 1,058 - Reflektometro

FG- 1.010

P.S.

Kaip ir numato gamintojas mielių dauginimosi fazė tarp 24 - 36 val.

Mielės pradėjo gyventi tik priartėjus 36 val., temp 21-22 C, 3 -3,5 cm putų - iki tol jokių mielių gyvenimo ženklų nesimatė, nors ir buvo naudotas starteris, Starteryje po 10 min pridėta keli cukraus sirupo lašai.

Dripsniai užpilti karštu vandeniu mirko apie 30min

pradžiai dėjau apynius per hot spider, vėliau atsisakiau - kimšosi, dėl didesnio kiekio apynių nuosėdos užkimšo šaldymo sūkurį - naudoti pirmas 5 min vėliau išjungti.

100g apyniai sudėti prie - 90 C

80 g apyniai - 4 dienos iki išpilstymo

20 g apyniai - perpilant į ištirpintą cukrų, kimšosi filtras (max naudoti tik 5g)