

# LiV IPA

Kiekis: 23 litriai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2021-09-06 22:05:16  
Receptas modifikuotas: 2023-01-07 23:19:44

OG: 1.143  
FG: 1.033  
ABV: 14.5 %  
IBU: 44  
EBC: 31  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklos	6.0	6.000	39.0
Pale Ale salyklos	6.0	6.000	39.0
CaraHell salyklos	25.0	1.000	6.5
CaraHell salyklos	25.0	1.000	6.5
Vienna salyklos	9.0	0.300	1.9
Vienna salyklos	9.0	0.300	1.9
Kvietinis salyklos (šviesus)	4.3	0.250	1.6
Kvietinis salyklos (šviesus)	4.3	0.250	1.6
CaraMunich salyklos	122.2	0.150	1.0
CaraMunich salyklos	122.2	0.150	1.0
		15.400	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	16.2	25	60
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	9.1	25	20
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	4.4	25	20
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	9.5	7.2	25	20
Cascade (US)	Granulės	Aromatui (virimui)	5.8	1.4	25	5
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	9.5	2.4	25	5
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	3.0	25	5
Cascade (US)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	50	0
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui	9.5	0.0	50	0
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	50	0
					325	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	24.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

## Pastabos

Salinimas 66.6°C - 91min., mash out 78.2°C. Fermentacija ~12-14 dienų ~ 19,6°C. Prieš sausą apyniavimą pakelti temperatūra 21,6°C. Sausas apyniavimas 3 dienos iki fermentavimo pabaigos. Fermentacijos pabaigoje prieš išpilstymą padaryti 1-2 dienų šalčio šoką 5°C. Natūrali karbonizacija 2 savaitės ~21°C. II VIRIMAS - 2022-01-01 Fermentacija 18.5°C, ~12-14 dienų, po fermentacijos temperatūra 14°C, sausas apyniavimas 5 dienos po fermentacijos, apyniai dedami pasiekus 14°C temperatūrą, po to 1-2 dienos šalčio šokas 5°C.