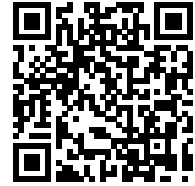


# Bartzabel Black IPA

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Juodas IPA  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2022-01-04 18:07:16  
Receptas modifikuotas: 2022-03-13 09:01:14

OG: 1.071  
FG: 1.016  
ABV: 7.2 %  
IBU: 110  
EBC: 132  
IBU/OG: 1.54 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Carafa Special Type III

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	5.800	87.9
1461.0	0.800	12.1
	<u>6.600</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Centennial	-	Virimui (kartumui)
Columbus	-	Virimui (kartumui)
Centennial	-	Aromatui (virimui)
Columbus	-	Aromatui (virimui)
Centennial	-	Aromatui (virimui)
Columbus	-	Aromatui (virimui)
Amarillo	-	Sausam apyniavimui
Citra	-	Sausam apyniavimui
Simcoe	-	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	25.0	25	60
16.0	45.8	30	60
10.5	15.4	20	30
16.0	23.5	20	30
10.5	0.0	50	0
16.0	0.0	25	0
9.5	0.0	100	0
12.0	0.0	100	0
13.0	0.0	<u>100</u>	0
		470	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

Mash - 65°C - 75min., Fermentation 21°C. Sausas apyniavimas dėl geresnio apynių aromato atsiskleidimo ilgiau nei paprastai, 14°C - 7dienos.