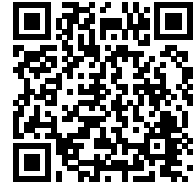


# Bartzabel Black IPA

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)



2026-04-18

## 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	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	-	Virimui (kartumui)	10.5	25.0	25	60
Columbus	-	Virimui (kartumui)	16.0	45.8	30	60
Centennial	-	Aromatui (virimui)	10.5	15.4	20	30
Columbus	-	Aromatui (virimui)	16.0	23.5	20	30
Centennial	-	Aromatui (virimui)	10.5	0.0	50	0
Columbus	-	Aromatui (virimui)	16.0	0.0	25	0
Amarillo	-	Sausam apyniavimui	9.5	0.0	100	0
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	100	0
Simcoe	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	100	0
					<u>470</u>	

## 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.