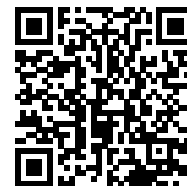


# Mashtag Pale of The Last malt IPA

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2022-10-23 13:09:41  
Receptas modifikuotas: 2022-11-07 11:03:32

OG: 1.069  
FG: 1.014  
ABV: 7.3 %  
IBU: 90  
EBC: 22  
IBU/OG: 1.30 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Golden Promise Pale Ale salyklas  
TF Maris Otter Pale Ale  
Vienna salyklas  
BEST Heidelberg kvietinis salyklas  
Crystal malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	3.000	40.5
6.3	2.500	33.8
9.0	1.000	13.5
39.0	0.600	8.1
131.8	0.300	4.1
	<u>7.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	16.4	15	60
Nugget	-	Virimui (kartumui)	11.8	9.9	10	60
Brewer's Gold (UK)	-	Aromatui (virimui)	6.4	10.4	25	30
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	16.8	20	30
Nugget	-	Aromatui (virimui)	11.8	11.5	15	30
Brewer's Gold (UK)	-	Aromatui (virimui)	6.4	6.7	25	15
Nugget	-	Aromatui (virimui)	11.8	9.9	20	15
Simcoe	-	Aromatui (virimui)	13.0	3.3	15	5
Mosaic	-	Aromatui (virimui)	12.5	3.2	15	5
Citra	-	Aromatui (virimui)	12.0	2.0	10	5
Columbus	-	Sausam apyniavimui	16.0	0.0	30	0
Mosaic	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	30	0
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	30	0
					<u>260</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)  
24.0

## Pastabos

Mashing: 65°C - 60min. 72°C - 15min. 78°C - 2min. Mash out 75°C.