

JPŲ IPA Gnomiko sapnas

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Kaisalus
Receptas sukurtas: 2023-03-06 11:50:00
Receptas modifikuotas: 2023-04-24 14:34:21

OG: 1.067
FG: 1.015
ABV: 6.8 %
IBU: 98
EBC: 16
IBU/OG: 1.46 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Golden Promise Pale Ale salyklas
CaraHell salyklas
Kvietinis salyklas (šviesus)
Vienos salyklas
Caramel salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	5.000	69.4
25.0	1.000	13.9
4.3	0.500	6.9
7.5	0.500	6.9
50.5	0.200	2.8
	7.200	

Apyniai

Pavadinimas

Chinook - Virimui (kartumui)
Ekuanot - Aromatui (virimui)
Azacca - Aromatui (virimui)
Citra - Aromatui (virimui)
Citra - Aromatui (virimui)
Azacca - Aromatui (virimui)
Ekuanot - Aromatui (virimui)
Citra - Aromatui (virimui)
Azacca - Aromatui (virimui)
Ekuanot - Aromatui (virimui)
Ekuanot - Sausam apyniavimui
Mosaic - Sausam apyniavimui
Azacca - Sausam apyniavimui
Citra - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
13.0	28.0	25	60
14.3	14.2	15	30
15.0	14.9	15	30
12.0	11.9	15	30
12.0	7.7	15	15
15.0	9.6	15	15
14.3	9.2	15	15
12.0	0.7	15	1
15.0	0.8	15	1
14.3	0.8	15	1
14.3	0.0	30	0
12.5	0.0	30	0
15.0	0.0	30	0
12.0	0.0	30	0
		280	

Mielės

Pavadinimas

LalBrew Verdant IPA™

Kiekis (g)
24.0

Priedai

Pavadinimas

Airiška kerpena

Paskirtis

Virimui

Laikas

15 min.

Kiekis

5.0 g

Pastabos

Mash in 66.6°C - 90 min., mash out 78°C. Fermentacija 19°C ~12-14 dienų, po fermentacijos žemyn iki 14°C, sausas apyniavimas 5 dienos, po to žemyn iki 3°C 3 dienos. Gazuojam, pilstom, geriam, jeigu karbonizuojam natūraliai: 2 savaitės 2.5g/0.5l.