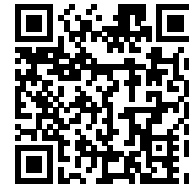


Mango NEIPA #2

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Domeikos
Receptas sukurtas: 2024-09-05 21:10:39
Receptas modifikuotas: 2024-09-13 15:07:15

OG: 1.058
FG: 1.012
ABV: 6.1 %
IBU: 35
EBC: 8
IBU/OG: 0.60 (ryškus apynių skonis)



2026-06-17

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pils salyklas	3.3	3.200	45.1
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	42.3
Avižiniai dribsniai	4.0	0.600	8.5
BEST Kvietinis salyklas	4.8	0.300	4.2
		7.100	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Spurgai	Virimui (kartumui)	16.0	11.4	10	60
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.8	9.2	25	30
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	16.0	14.3	30	10
Amarillo	Granulės	Aromatui (virimui)	9.5	0.0	25	0
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	0.0	25	0
Citra 3d.	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	45	0
Mosaic 3d.	Granulės	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	30	0
					190	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar New England	24.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Mango tyrė	Antrinei fermentacijai	-	1000.0 g

Pastabos

H2O 25 + 14
RO 7,2L
CaSO4 - 3g
Epsom - 2g
NaCl - 3g
75% Phosphoric - 5ml

Mash 65°C - 60min
Boil 70min

<https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/369037/hey-mango-ipa>