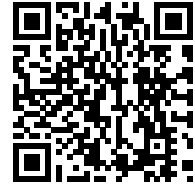


Miglotas SEM`as

Kiekis: 22 litrai
Efektyvumas: 80 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2025-11-28 20:11:05
Receptas modifikuotas: 2025-12-13 21:46:44

OG: 1.065
FG: 1.008
ABV: 7.5 %
IBU: 5
EBC: 9
IBU/OG: 0.08 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	4.000	67.8
Pils salyklas	3.3	1.000	16.9
TF Torrefied Wheat	5.2	0.500	8.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	3.4
Miežiniai dribsniai	3.0	0.200	3.4
		<u>5.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Motueka	-	Aromatui (virimui)	7.0	4.9	10	30
Simcoe	-	Aromatui (virimui)	13.0	0.0	50	0
Motueka	-	Aromatui (virimui)	7.0	0.0	40	0
Motueka (I šaltas apyniavimas)	-	Sausam apyniavimui	7.0	0.0	50	0
Nectaron (II šaltas apyniavimas)	-	Sausam apyniavimui	11.0	0.0	50	0
					<u>200</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Verdant IPA	11.0

Pastabos

NEIPA 2025 11 29 d. po pietų.

RO, 20/10 - salinimui/tekinimui. 68C singlas

Turėjo būti:

Druskos 2/1/3/5/3 - gipsas/mg. sulf/druska/ca clorid/mg chlorid.

pH sutvarkymui iki 5.4 -3 ml f.r.

Analitė:

64.0 16.2 39.3 175.9 51.2

Neturint magnio chlorido, jis pakeistas kalcio chloridu tuo pačiu kiekiu. Tada analitė keičiasi.

91.2 4.3 39.3 189.3 51.2

Nuliniai apyniai aromatui (virimui) - 80C hopstend 20 minučių.

Naudojamas šitam stiliui pakankamai saikingas apynių kiekis - 9 gr/l, pusė jų - šaltam apyniavimui.

2025 12 02 d. 11 val. - 6.65 Plato (1.027), kas reiškia, kad laukiame vakaro ir kažkur 5.5 Plato, kad sudėti pirmus šaltus apynius. Pirmi šalti apyniai pajudino fermentaciją. Tai palauksim, kol nurims.

2025 12 11 d. apie pietus sudėti antri šalti apyniai, 2025 12 13 d. apie pietus - išpilstyta.