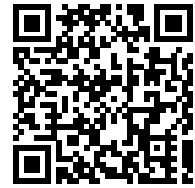


# gipso IPA

Kiekis: 13 litrų  
Efektyvumas: 93 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: runce  
Receptas sukurtas: 2012-12-04 16:20:45  
Receptas modifikuotas: 2012-12-07 13:37:09

OG: 1.075  
FG: 1.015  
ABV: 7.8 %  
IBU: 61  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.81 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas  
CaraHell

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	85.7
25.0	0.500	14.3
	<u>3.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	-	-	18.0	17.9	7	60
Apollo	-	-	18.0	16.4	7	45
Apollo	-	-	18.0	13.8	7	30
Apollo	-	-	18.0	8.9	7	15
Apollo	-	-	18.0	3.6	7	5
Apollo	-	-	18.0	0.0	7	0
					<u>42</u>	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Lallemand Danstar Nottingham

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

vanduo panevėžio vandentiekio/RO 70/30. +8gCaSO4/10L  
Ca 242  
Mg 31  
SO4 509  
Na 35  
Cl 42  
HCO3 224

RA -7  
pH apie 5,3 ;)

salinimas puode ant ugnies:  
salyklus suberti į 6L 54C vandens, išmaišyti  
48C - 5min  
užpilti 6L 78C vandens ir pradėti kaitinti.  
64C - 10min.  
kaitinti  
70C - 60min  
kaitinti iki 78C  
pirmokas nutekinamas į antrą puodą ir iškart verdamas,  
pirmame puode dekokcija, užpilamas antrokas, nutekinama. pakartojama