

Keturių Vėlnių IPA

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 63 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Tomas Žeimys
Receptas sukurtas: 2012-12-17 12:28:08
Receptas modifikuotas: 2013-06-22 17:46:57

OG: 1.058
FG: 1.010
ABV: 6.2 %
IBU: 81
EBC: 17
IBU/OG: 1.40 (dominuoja apynių skonis)



2024-08-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Pale Ale salyklas
Marris Otter
Kvietinis salyklas (šviesus)
CaraAmber

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
7.0	3.500	56.0
4.0	1.500	24.0
3.0	0.750	12.0
60.0	0.500	8.0
	6.250	

Apyniai

Pavadinimas

Apynių mišinys
Apynių mišinys
Apynių mišinys
Apynių mišinys
Apynių mišinys
Nelson Sauvin
Nelson Sauvin
Apynių mišinys

Forma

-
-
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.0
10.0
10.0
10.0
10.0
13.0
13.0
10.0

IBU

40.9
9.7
9.0
7.9
6.2
7.2
0.0
0.0

Kiekis (g)

40
10
10
10
10
15
30
30

Laikas

60
50
40
30
20
10
0
0

155

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Apynių mišinys = vienodomis proporcijomis Cascade, Columbus, Brewers Gold

Salinimas 65C, 1.5 val.

Tekinimas 78C vandeniui

Pirminė fermentacija 7 dienos

Antrinė fermentacija 7 dienos

Tai yra [Trijų vėlnių IPA](#) pagardinta ketvirtu vėlniu - Nelson Sauvin

(aka "Keturių vėlnių IPA")