

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	3.500	56.0
Marris Otter	4.0	1.500	24.0
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.750	12.0
CaraAmber	60.0	0.500	8.0
		<u>6.250</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apynių mišinys	-	Virimui (kartumui)	10.0	40.9	40	60
Apynių mišinys	-	Virimui (kartumui)	10.0	9.7	10	50
Apynių mišinys	-	Virimui (kartumui)	10.0	9.0	10	40
Apynių mišinys	-	Virimui (kartumui)	10.0	7.9	10	30
Apynių mišinys	-	Aromatui (virimui)	10.0	6.2	10	20
Nelson Sauvin	-	Aromatui (virimui)	13.0	7.2	15	10
Nelson Sauvin	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	30	0
Apynių mišinys	-	Aromatui (virimui)	10.0	0.0	<u>30</u>	0
					155	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	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")