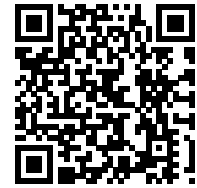


# prima IPA

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Dvigubas IPA  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-05-19 23:47:22  
Receptas modifikuotas: 2013-08-27 21:14:14

OG: 1.083  
FG: 1.012  
ABV: 9.2 %  
IBU: 131  
EBC: 31  
IBU/OG: 1.58 (dominuoja apynių skonis)



2022-12-09

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (čekiškas pils)	3.0	5.000	80.6
Miuncheno salyklas	15.0	0.700	11.3
Melanoidinas	70.1	0.300	4.8
Amber	50.0	0.100	1.6
Special B	400.3	0.050	0.8
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.050	0.8
		<u>6.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apollo	-	-	19.0	15.2	7	60
Bravo	-	-	17.3	13.5	7	55
Apollo	-	-	19.0	14.5	7	50
Bravo	-	-	17.3	12.7	7	45
Apollo	-	-	19.0	13.3	7	40
Bravo	-	-	17.3	11.5	7	35
Summit	-	-	16.8	10.3	7	30
Bravo	-	-	15.0	8.3	7	25
Summit	-	-	17.0	8.2	7	20
Columbus	-	-	12.0	4.8	7	15
Summit	-	-	16.8	9.7	14	10
Summit	-	-	16.8	5.4	14	5
Columbus	-	-	12.0	3.8	14	5
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	0.0	20	0
Columbus	-	-	12.0	0.0	25	0
Amarillo	-	-	8.0	0.0	15	0
Summit	-	-	16.8	0.0	18	0
					<u>190</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0
Lallemand Danstar Nottingham	8.0

## Pastabos

Salinimas - tik bazinio ir miuncheno vienfazis prie 64-63, dalis vandens "Tiché" (dar nematau, kokia). Likę salyklai dedami keliant temperatūrą tekinimui. Ištekint apie 20 ltr. (kad į fermenterį 15 liktų). Baigiant virimą - biersol ir maisto mielėms (iki 1,5 gr). Keturi paskutiniai apyniai - sausas apyniavimas.  
Išpilstyti du variantai. Pirmas saldokas - FG 1.024, antras variantas, kaip sakė Maistra, patiunguotas Nottingham mielėmis, jau stiliaus žemutinėje reikšmėje - 1.012.