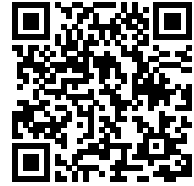


# AV Columbus IPA

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2013-07-31 09:03:18  
Receptas modifikuotas: 2014-01-12 19:15:51

OG: 1.059  
FG: 1.011  
ABV: 6.2 %  
IBU: 71  
EBC: 24  
IBU/OG: 1.20 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Alutekso čekiškas)	3.0	2.600	66.7
CaraCrystal	120.1	0.450	11.5
Miuncheno salyklas	15.0	0.450	11.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	10.3
		<u>3.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	10.0	33.5	20	60
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	34.4	33	15
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	3.0	33	1
Columbus	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>34</u>	0
					120	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	11.0

## Pastabos

13L vandens 55C->50C. Į vandenį 3g CaSO<sub>4</sub>; 3 ml 33% CaCl<sub>2</sub> ir 3 ml 75% H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>. 20 min.  
Kaitinti iki 67C. 90 min arba neigiamo jodo testo.  
Kaitinti iki 80C. Tekinti ~10L ~80C (į vandenį 2.7 ml 75% H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>)  
Preboil ~17.5L ~13.5P.  
Kerpena likus 15 min.