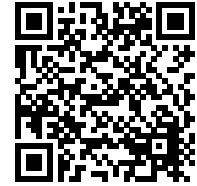


# AV Amarillo IPA

Kiekis: 14 litrų  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2013-07-31 12:27:41  
Receptas modifikuotas: 2013-11-19 16:51:48

OG: 1.068  
FG: 1.015  
ABV: 7.0 %  
IBU: 67  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.99 (dominuoja apynių skonis)



2022-12-03

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Čekiškas salyklas (Iš Alutekso)  
CaraCrystal  
Miuncheno salyklas  
Avižiniai dribsniai  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.0	2.600	65.0
120.1	0.450	11.3
15.0	0.450	11.3
4.0	0.400	10.0
6.0	0.100	2.5
	<u>4.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Magnum Spurgai Pirmam misos apyniavimui  
Amarillo Granulės Pirmam misos apyniavimui  
Amarillo Granulės Aromatui (virimui)  
Amarillo Granulės Aromatui (virimui)  
Amarillo Granulės Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
12.9	19.9	10	60
8.9	31.5	20	60
8.9	14.2	20	15
8.9	1.9	30	1
8.9	0.0	<u>30</u>	0
		110	

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
9.0

## Pastabos

13L vandens 55C->50C. Į vandenį 3g CaSO4 ir 3 ml 33% CaCl2. 15 min.  
Kaitinti iki 67C. 60 min. arba visiškos konversijos.  
Tekinti 10L.  
Preboil ~18l ~13P.  
Kerpena likus 15min.