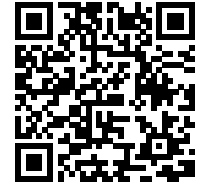


guobalyno IPA

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Imperinis IPA
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2011-06-21 22:13:01
Receptas modifikuotas: 2011-10-06 12:54:57

OG: 1.075
FG: 1.013
ABV: 8.1 %
IBU: 72
EBC: 15
IBU/OG: 0.97 (dominuoja apynių skonis)



2020-12-02

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
pornografinis karamelinis*

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	5.000	64.1
15.0	2.800	35.9
	<u>7.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Columbus
Target (U.K.)
Amarillo
Northern Brewer
Saaz (Czech)
Amarillo

Forma	Paskirtis
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.0	27.3	20	60
11.0	24.3	30	45
10.0	14.6	30	20
10.0	5.8	20	10
3.1	0.4	40	1
8.0	0.0	<u>20</u>	0
		160	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

* bazinis salyklas sutraiškytas, salintas 49C temp valandą užpilant santykiu 1,4L/kg, tada kaitintas orkaitėje 2val 70C, tada 3val 110C. tuomet dvi paras laikytas puode šaltai iki virimo dienos (šlapias, karamelizuotas, saldus ir kvepiantis)

30min - 48C. > dekokcija 12L 10min. > 66C 45min