

#22 Ipuke

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: gvolkas
Receptas sukurtas: 2013-10-28 18:26:56
Receptas modifikuotas: 2013-11-02 15:26:45

OG: 1.054
FG: 1.012
ABV: 5.5 %
IBU: 71
EBC: 7
IBU/OG: 1.31 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vokiškas pilsnerio salyklas	3.0	4.000	77.7
CaraPils	5.0	0.500	9.7
Rugių salyklas	6.0	0.500	9.7
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.150	2.9
		<u>5.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Simcoe	Granulės	Pirmam misos apyniavimui	13.0	19.6	10	90
Motueka (New Zealand)	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	18.9	40	20
Summit	Granulės	Aromatui (virimui)	17.0	23.6	30	10
Motueka (New Zealand)	Spurgai	Aromatui (virimui)	7.0	6.2	40	5
Summit	Granulės	Aromatui (virimui)	17.0	2.8	30	1
Summit	Granulės	Sausam apyniavimui	17.0	0.0	40	0
Simcoe	Granulės	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	40	0
Motueka (New Zealand)	Spurgai	Sausam apyniavimui	7.0	0.0	44	0
					<u>274</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

Pastabos

Salinimas: 52 - 10 min; 63/64 - 60 min; 78 - 10 min; tekinimas 78
Fermentacijos temperatūra: 18.

6 g CaSO₄
2 g CaCl₂
1 g NaCl

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO₄-2 HCO mash pH
140.7 18.0 17.2 52.7 155.1 122 5.4