

# Belgian IPA v2

Kiekis: 41 litras  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Klonuotas alus  
Aludaris: random  
Receptas sukurtas: 2013-11-12 13:44:23  
Receptas modifikuotas: 2013-12-27 15:48:12

OG: 1.062  
FG: 1.008  
ABV: 7.1 %  
IBU: 66  
EBC: 26  
IBU/OG: 1.07 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Candi  
CaraAroma  
Abbey Malt  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	73.4
10.0	2.000	18.3
450.3	0.400	3.7
40.0	0.300	2.8
6.0	0.200	1.8
	<u>10.900</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Bravo	Spurgai	Virimui (kartumui)
Apollo	Spurgai	Aromatui (virimui)
Saaz (Czech)	Spurgai	Aromatui (virimui)
Summit	Granulės	Aromatui (virimui)
Cascade (U.S.)	Granulės	Sausam apyniavimui
Summit	Granulės	Sausam apyniavimui
Apollo	Spurgai	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
17.3	40.3	60	30
19.0	24.3	70	10
2.9	0.9	30	5
15.8	0.8	20	1
7.9	0.0	90	0
15.8	0.0	30	0
19.0	0.0	<u>20</u>	0
		320	

## Mielės

### Pavadinimas

Safbrew T-58

Kiekis (g)  
24.0

## Pastabos

50C - 20min  
63C - 60min  
78C - 10min