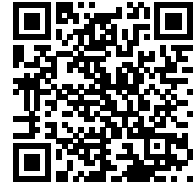


Ketvirčio IPA

Kiekis: 17 litrų
Efektyvumas: 58 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: konung
Receptas sukurtas: 2013-12-01 16:59:42
Receptas modifikuotas: 2013-12-02 00:00:15

OG: 1.056
FG: 1.011
ABV: 5.8 %
IBU: 112
EBC: 17
IBU/OG: 2.00 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Lietuviškas salyklas nuo Biržų krašto
Miuncheno salyklas
Vienos salyklas
CaraAmber
Miežiniai dribsniai

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 5.0 | 4.000 | 75.0 |
| 25.0 | 0.500 | 9.4 |
| 7.0 | 0.400 | 7.5 |
| 60.0 | 0.230 | 4.3 |
| 3.0 | 0.200 | 3.8 |
| | <u>5.330</u> | |

Apyniai

Pavadinimas

7 apynių mišinys
7 apynių mišinys
7 apynių mišinys
7 apynių mišinys
7 apynių mišinys
7 apynių mišinys
7 apynių mišinys

Forma

-
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui

AA (%)

10.9
10.9
10.9
10.9
10.9
10.9
10.9

IBU

22.5
22.0
21.1
19.4
16.2
10.5
0.0

Kiekis (g)

15
15
15
15
15
15
30

Laikas

90
75
60
45
30
15
0

120

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

3/4 pagrindo ir ketvirtis priemaišų. Apyniai dedami nuo virimo pradžios, kas ketvirtį valandos po 15 gramų.

Apynių mišinys susideda iš 7 apynių (Bramling cross, Bravo, Admiral, Marynka, Columbus, Cascade, Pacific jade) sumaišant po ~2g kiekvienam įdėjimui.