

# AV Columbus IPA (II)

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Pikas  
Receptas sukurtas: 2014-02-09 13:41:20  
Receptas modifikuotas: 2014-02-09 13:44:00

OG: 1.059  
FG: 1.011  
ABV: 6.2 %  
IBU: 51  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.86 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas (Alutekso čekiškas)	3.0	2.600	66.7
Miuncheno salyklas	15.0	0.450	11.5
CaraCrystal	120.1	0.450	11.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.400	10.3
		<u>3.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	Spurgai	Pirmam misos apyniavimui	10.0	15.6	10	60
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	32.1	33	15
Columbus	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	2.8	33	1
Columbus	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>34</u>	0
					110	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	11.0

## Pastabos

14L vandens 55C->50C. Į vandenį 3g CaSO4; 3 ml 33% CaCl2 ir 3 ml 75% H3PO4. 20 min.  
Kaitinti iki 67C. 90 min arba neigiamo jodo testo.  
Kaitinti iki 80C. Tekinti ~10L ~80C (į vandenį 2.7 ml 75% H3PO4)  
Preboil ~17.5L ~13.5P.  
Kerpena likus 15 min.