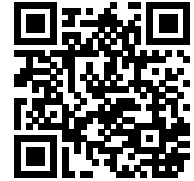


IPA 101

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 55 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Alchemikas
Receptas sukurtas: 2015-05-14 14:58:05
Receptas modifikuotas: 2015-05-17 23:01:51

OG: 1.064
FG: 1.010
ABV: 7.1 %
IBU: 117
EBC: 16
IBU/OG: 1.82 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Pilsen salyklas
Kukurūzų dribsniai
BEST Caramel Amber salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
4.0	7.500	83.3
2.0	1.000	11.1
70.1	<u>0.500</u>	5.6
	9.000	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)
Centennial	Granulės	Aromatui (virimui)
Simcoe	Granulės	Aromatui (virimui)
Simcoe	Granulės	Sausam apyniavimui
Centennial	Granulės	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
15.9	62.0	40	60
12.9	50.3	40	60
9.4	1.8	10	5
13.0	2.5	10	5
13.0	0.0	20	0
9.4	0.0	<u>20</u>	0
		140	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

Kiekis (g)
11.0

Pastabos

Iš 11g sausų (55B), pasigaminu 2L starterio (su +150g cukraus).

Vandens korekcijai link Burton dėjau 33g gipso, 16g epsom druskos, 5g kreidos (dar reikėtų 2g stalo druskos, bet namie tik joduota..).

Vanduo: 7,4 pH

Vanduo + salyklas: 5,6 pH

Vanduo + salyklas + 5ml H3PO4 (75%): 5,2 pH

Salinta prie 66°C