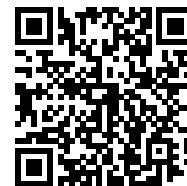


# NABU IPA (3C v.2)

Kiekis: 18 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Angliškas IPA  
Aludaris: Benas Plentas  
Receptas sukurtas: 2017-02-12 21:35:11  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.084  
FG: 1.017  
ABV: 8.8 %  
IBU: 58  
EBC: 30  
IBU/OG: 0.69 (ryškus apynių skonis)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.000	42.3
BEST Munich Dark salyklas	28.0	3.000	42.3
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.600	8.5
CaraRed salyklas	50.0	0.500	7.0
		<u>7.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	13.0	14.1	10	60
Challenger	Granulės	Virimui (kartumui)	7.5	8.1	10	60
Cascade (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	5.8	6.3	10	60
Challenger	-	Pirmam misos apyniavimui	7.5	4.7	10	20
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	3.3	10	20
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	7.4	10	20
Challenger	-	Virimui (kartumui)	7.5	2.6	10	10
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	4.4	10	10
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	2.0	10	10
Challenger	-	Virimui (kartumui)	7.5	1.4	10	5
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	2.4	10	5
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	1.1	10	5
Challenger	-	Aromatui (virimui)	7.5	0.0	10	0
Chinook	-	Aromatui (virimui)	13.0	0.0	10	0
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	0.0	10	0
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	10	0
Challenger	-	Sausam apyniavimui	7.5	0.0	10	0
Chinook	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	10	0
					<u>180</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Replikuotas forume esantis "3C", su tam tikromis modifikacijomis: keičiamos vandens proporcijos į mažesnes (planuojamas stiprumas 8.8%), papildomai aromatui dedami apyniai sauso fermentavimo metu, pilsomas po 1.5savaitės, brandinamas buteliuose 2 mėnesius.