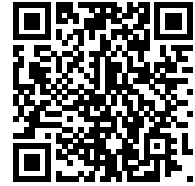


# IPA for White Rabbit

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Crazyte  
Receptas sukurtas: 2017-04-04 16:20:07  
Receptas modifikuotas: 2018-02-15 13:26:30

OG: 1.071  
FG: 1.018  
ABV: 7.0 %  
IBU: 69  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.98 (dominuoja apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	5.500	83.3
BEST Vienna salyklas	9.0	0.500	7.6
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.500	7.6
Crystal malt	130.8	0.100	1.5
		<u>6.600</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	Virimui (kartumui)	11.8	56.4	50	60
Northern Brewer (DE)	-	Aromatui (virimui)	8.5	12.7	43	10
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	0.0	28	0
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	28	0
					<u>149</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Morkos	Pirminei fermentacijai	-	1.8 kg

## Pastabos

Pagal 24 Carrot IPA

Single infusion mash grains for 1 hour at 158 °F (70 °C). Boil wort for 60 minutes. Add peeled and pureed organic carrots (approximately 24 of them, depending on the size) to primary fermenter.