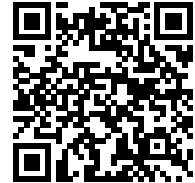


# North Ithilien Pale Ale

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Augi  
Receptas sukurtas: 2017-06-15 13:58:32  
Receptas modifikuotas: 2018-08-24 16:55:41

OG: 1.054  
FG: 1.012  
ABV: 5.4 %  
IBU: 29  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	8.5	5.000	82.6
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.500	8.3
BEST Caramel Munich II salyklas	120.9	0.300	5.0
BEST Caramel Munich I salyklas	91.4	0.250	4.1
		<u>6.050</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Centennial	Granulės	Virimui (kartumui)	11.1	23.7	20	60
El Dorado	Granulės	Aromatui (virimui)	12.9	2.7	10	5
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	2.6	10	5
El Dorado	Granulės	Aromatui (virimui)	12.9	0.0	40	0
Mosaic	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	0.0	40	0
El Dorado	Granulės	Sausam apyniavimui	12.9	0.0	50	0
Mosaic	Granulės	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>50</u>	0
					220	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

15 min 49-50 laipsnių (x2 vandens) + 2,5 g gipso

55 min 64-65 laipsniai (x3 vandens (verdančiu)) + 1g gipso

0 minučių apyniai sudėti atšaldžius iki ~80 laipsnių ir išjungus šaldymą apie 20 minučių maišant.