

New England Session IPA 2

Kiekis: 12 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: egidis
Receptas sukurtas: 2018-01-19 09:20:41
Receptas modifikuotas: 2018-05-25 21:27:48

OG: 1.049
FG: 1.021
ABV: 3.7 %
IBU: 37
EBC: 11
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-04-20

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	8.5	2.000	66.7
Avižiniai dribsniai	4.0	0.500	16.7
Laktozė	1.0	0.300	10.0
TF Torrefied Wheat	5.2	0.200	6.7
		<u>3.000</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra (whirlpool)	Granulės	Aromatui (virimui)	12.0	26.5	20	15
Lemondrop (whirlpool)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.6	10.2	20	15
Citra (po 2 d)	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	15	0
Lemondrop (po 2 d)	-	Sausam apyniavimui	4.6	0.0	15	0
Mosaic (po 2 d)	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	15	0
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	25	0
Lemondrop	-	Sausam apyniavimui	4.6	0.0	25	0
Mosaic	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	<u>25</u>	0
					160	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar London ESB	6.0

Pastabos

salinimas 66C 90 min, santykis (2,5:1)
vanduo Cl:SO4-2:1
nutekinti pilną puodą (17 l)
virti 60 min, laktozė 15 min
whirlpool atvėsus misai iki 80C
30 min 5g Citra+5g Lemondrop
20 min 15g Citra+15g Lemondrop
po 2 d. dedami 15g Citra+ 15g Lemondrop+ 15g Mosaic 6 dienoms
po 8 d. sudedami likę 25g Citra+25g Lemondrop+ 25g Mosaic 5 dienoms