

# Bruttal summer

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: TadasMad  
Receptas sukurtas: 2018-08-03 21:50:55  
Receptas modifikuotas: 2020-06-18 11:19:34

OG: 1.045  
FG: 1.011  
ABV: 4.5 %  
IBU: 31  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.68 (ryškus apynių skonis)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.000	95.2
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.200	4.8
		<u>4.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	Virimui (kartumui)	12.6	27.5	30	20
Citra	-	Aromatui (virimui)	12.6	2.0	30	1
Simcoe	-	Aromatui (virimui)	13.1	1.4	20	1
Nelson Sauvin	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	<u>50</u>	0
					130	

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g
Alfa Amylazė	Pirminei fermentacijai	-	4.0 g

## Pastabos

BRUT IPA

virta: 2018-08-06

Vanduo: 16+13 (2 g. gipso į salinimą).

Salinimas: 67 (60 min.), keliam iki 78 ir out.

Alfa amilazė (4 g.) į fermenterį.

Fermenteryje 21 litras.

OG: 10,5 plato

2018-08-15 Antrinė (SG: 2 plato): 10 litrų dry hop - Nelson Siuvin 52 g., kitas 10 l šaldytos gervuogės (1 kg).

2018-08-19 išpilstyta dalis po dryhoppingo (fg: 0,5 plato, ABV - 5,2)

2018-08-22 išpilstyta dalis su gervuogem (fg: 1 plato, ABV - 5)