

Gegužės IPA

Kiekis: 38 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Angliškas IPA
Aludaris: Lrs
Receptas sukurtas: 2019-03-21 19:36:36
Receptas modifikuotas: 2019-03-29 16:51:33

OG: 1.064
FG: 1.014
ABV: 6.5 %
IBU: 47
EBC: 20
IBU/OG: 0.73 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
Crystal malt

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	10.000	94.9
150.1	0.540	5.1
	10.540	

Apyniai

Pavadinimas

Target
East Kent Golding
East Kent Golding

Forma

Granulės
Granulės
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
8.2	40.4	80	60
5.8	6.5	50	10
5.8	0.0	55	0
		185	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

Teminis receptas VAK gegužės mėnesio susitikimui.

Dalykai, kuriuos stengiamės daryti vienodai ir kuo tiksliau:

- Tiksliai laikomės recepto ingredientų ir laikų.
- Single infusion salinimas prie 67°C.
- Karbonizacija 2.3 vol.

Laisvai pasirenkami dalykai:

- Vandens parametrai ir priedai.
- Skaidrinimo priedai/metodai.
- Mielių kiekis ir maistas mielėm(nutrient).
- Fermentacijos temperatūrų režimas.

P.S. efektyvumą ir verdamą kiekį pasikoreguokite pagal savo sistemą.

P.S.2 Recepte nurodyti apynių AA iš Savo alaus, recepto sudarymo metu. Faktinį apynių kiekį pasikoreguokite taikydami į recepte nurodytą IBU.