

# RED X IPA

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Raudonas IPA  
Aludaris: Kaisalus  
Receptas sukurtas: 2022-07-06 13:02:11  
Receptas modifikuotas: 2022-08-29 19:10:47

OG: 1.071  
FG: 1.016  
ABV: 7.2 %  
IBU: 80  
EBC: 24  
IBU/OG: 1.12 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale  
Red X salyklas  
CaraHell salyklas  
Kvietinis salyklas (šviesus)  
Vienna salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	3.500	50.0
30.0	2.000	28.6
25.0	0.600	8.6
4.3	0.500	7.1
9.0	0.400	5.7
	<u>7.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Columbus - Virimui (kartumui)  
Cascade (US) - Aromatui (virimui)  
Mosaic - Aromatui (virimui)  
Citra - Aromatui (virimui)  
Willamette - Aromatui (virimui)  
Chinook - Aromatui (virimui)  
Simcoe - Sausam apyniavimui  
Mosaic - Sausam apyniavimui  
Citra - Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
16.0	43.5	30	60
5.8	8.1	20	30
12.5	17.4	20	30
12.0	4.3	20	5
5.0	1.8	20	5
13.0	4.7	20	5
13.0	0.0	50	0
12.5	0.0	50	0
12.0	0.0	<u>50</u>	0
		280	

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)  
12.0

## Priedai

### Pavadinimas

Apelsinų žievelė  
Citrinos žievelė  
Orange, greipfrut, dragon fruit sultys

### Paskirtis

Virimui  
Virimui  
Virimui

### Laikas

5 min.  
5 min.  
5 min.

### Kiekis

7.0 g  
4.0 g  
0.3 l

## Pastabos

Salinimas 65.6°C - 91 min., mash out 78.2°C. Fermentacija -14 dienų ~ 20,6°C . Po fermentacijos temperatūra 14°C, sausas apyniavimas 5 dienos. Fermentacijos pabaigoje prieš išpilstymą padaryti 1-3 dienų šalčio šoką 5°C. Natūrali karbonizacija 2 savaitės ~21°C.