

# Challenge

Kiekis: 11 litrų  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Angliškas IPA  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2012-08-14 22:53:39  
Receptas modifikuotas: 2012-09-24 20:30:36

OG: 1.068  
FG: 1.016  
ABV: 6.8 %  
IBU: 85  
EBC: 13  
IBU/OG: 1.25 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pearl Pale Ale	6.0	3.500	95.4
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	6.0	0.100	2.7
Gliukozė (užgazavimui)	0.0	0.070	1.9
		<u>3.670</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.0	17.8	20	60
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.0	16.9	20	50
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.0	15.6	20	40
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.0	13.7	20	30
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.0	10.8	20	20
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.0	6.5	20	10
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.0	3.6	20	5
Kent Golding (U.K.) (Šaltam apyniavimui)-	-	-	5.0	0.0	40	0
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.0	0.0	<u>20</u>	0
					200	

## Mielės

### Pavadinimas

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 20min + (3gr CaSO4 + 1gr CaCl2)/10L  
65-68C - 60 min

Tekinti 78-76C vandeniu

Virti 75 min

Airiška kerpena - 5gr - 15 min