

# Trijų velnių IPA

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 62 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Tomas Žeimys  
Receptas sukurtas: 2012-11-18 21:01:04  
Receptas modifikuotas: 2015-08-11 13:58:35

OG: 1.062  
FG: 1.012  
ABV: 6.5 %  
IBU: 82  
EBC: 15  
IBU/OG: 1.33 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.500	56.0
Marris Otter	4.0	1.500	24.0
Kvietinis salyklas (šviesus)	3.0	0.750	12.0
CaraAmber	60.0	0.500	8.0
		<u>6.250</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Apynių mišinys	-	Virimui (kartumui)	10.0	43.6	40	60
Apynių mišinys	-	Virimui (kartumui)	10.0	10.4	10	50
Apynių mišinys	-	Virimui (kartumui)	10.0	9.6	10	40
Apynių mišinys	-	Virimui (kartumui)	10.0	8.4	10	30
Apynių mišinys	-	Aromatui (virimui)	10.0	6.6	10	20
Apynių mišinys	-	Aromatui (virimui)	10.0	4.0	10	10
Apynių mišinys	-	Aromatui (virimui)	10.0	0.0	<u>30</u>	0
					120	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Apynių mišinys = vienodomis proporcijomis Cascade, Columbus, Brewers Gold

Salinimas 65C, 1.5 val.  
Tekinimas 78C vandeniui  
Pirminė fermentacija 7 dienos  
Antrinė fermentacija 7 dienos