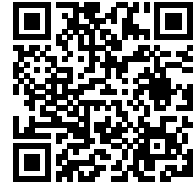


# Bravorėlio IPA

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Angliškas IPA  
Aludaris: Alfredas  
Receptas sukurtas: 2014-03-31 20:52:32  
Receptas modifikuotas: 2014-04-26 20:00:50

OG: 1.061  
FG: 1.012  
ABV: 6.4 %  
IBU: 51  
EBC: 61  
IBU/OG: 0.84 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	5.500	77.5
Aroma	150.1	1.000	14.1
Chocolate dehusked	800.6	0.300	4.2
Special B	400.3	0.300	4.2
		<u>7.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	Spurgai	Virimui (kartumui)	17.3	32.3	25	60
Columbus	Spurgai	Aromatui (virimui)	16.9	14.5	15	30
Bravo	Spurgai	Aromatui (virimui)	17.3	4.7	10	10
Bravo	Spurgai	Sausam apyniavimui	17.3	0.0	30	0
Bravo	Spurgai	Sausam apyniavimui	17.3	0.0	15	0
Columbus	Spurgai	Sausam apyniavimui	16.9	0.0	<u>15</u>	0
					110	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Muntons Premium Gold (2 kartos)	12.0

## Pastabos

Tekinama apie 40 min 78°C. Skrudinti salykilai dėti paskutines 20 minučių tekimo.  
Airiška kerpena 5-7 g 15 min virimo pabaigoje  
Sausam apyniavimui Bravo 30 g, 2 savaitės, Bravo 15 g, 1 savaitė ir Columbus 15 g, 1 savaitė