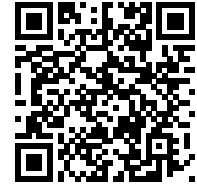


# Raudonoji Džino IPA

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: GiN  
Receptas sukurtas: 2015-10-27 16:01:39  
Receptas modifikuotas: 2015-12-31 14:58:32

OG: 1.068  
FG: 1.014  
ABV: 7.1 %  
IBU: 51  
EBC: 35  
IBU/OG: 0.75 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.500	75.5
Melanoidinas	70.1	0.600	8.2
Miežiniai dribsniai	3.0	0.400	5.5
CaraRed	40.0	0.400	5.5
CaraAmber	60.0	0.200	2.7
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.080	1.1
Skrudintas miežių salyklas 'Pale Chocolate'	525.4	0.050	0.7
Skrudinti miežiai	1005.8	0.050	0.7
		<u>7.280</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	Virimui (kartumui)	10.0	10.8	10	60
Cascade (U.S.)	Granulės	Virimui (kartumui)	6.5	10.5	15	60
Citra	Granulės	Virimui (kartumui)	11.0	15.6	15	40
Citra	Granulės	Aromatui (virimui)	11.0	8.8	15	15
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	6.5	5.2	15	15
Citra	Granulės	Sausam apyniavimui	11.0	0.0	20	8
Cascade (U.S.)	Granulės	Sausam apyniavimui	6.5	0.0	30	0
Chinook	Granulės	Sausam apyniavimui	10.0	0.0	10	0
					<u>130</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentum mobile FM13 (šlapios)	8.0

## Pastabos

Paskutiniu metu labai populiaros visokios spalvotos IPA, tai baltos, tai juodos, o aš nusprendžiau išvirti raudoną :) Iš esmės, tai airiško raudonojo salyklinė bazė, ant kurios užvilkti IPA apynių marškinėliai.