

MASHTAG Bloody Red

Kiekis: 23 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Raudonas IPA
Aludaris: Kaisalus
Receptas sukurtas: 2022-03-13 09:48:45
Receptas modifikuotas: 2022-03-17 20:24:51

OG: 1.080
FG: 1.018
ABV: 8.1 %
IBU: 49
EBC: 35
IBU/OG: 0.62 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

TF Maris Otter Pale Ale
Crystal 150
Caramalt
TF Pale Chocolate

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.3	7.500	87.6
130.9	0.580	6.8
36.0	0.380	4.4
629.5	0.100	1.2
	<u>8.560</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Motueka	-	Virimui (kartumui)
Hallertauer Mittelfrüh	-	Virimui (kartumui)
Amarillo	-	Aromatui (virimui)
Motueka	-	Aromatui (virimui)
Amarillo	-	Aromatui (virimui)
Motueka	-	Aromatui (virimui)
Amarillo	-	Sausam apyniavimui
Centennial	-	Sausam apyniavimui
Simcoe	-	Sausam apyniavimui

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.0	5.4	10	60
6.0	9.2	20	60
9.5	11.2	20	30
7.0	8.3	20	30
9.5	7.2	20	15
7.0	8.0	30	15
9.5	0.0	60	0
10.5	0.0	60	0
13.0	0.0	60	0
		<u>300</u>	

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safale US-05(56)

Kiekis (g)
24.0

Priedai

Pavadinimas

Apelsinų žievelė
Citrinų žievelė
Raudonų apelsinų sultys

Paskirtis

Virimui
Virimui
Pirminei fermentacijai

Laikas

15 min.
15 min.
-

Kiekis

7.7 g
4.0 g
250.0 ml

Pastabos

Mash 65°C - 75min. Fermentacija 21°C.