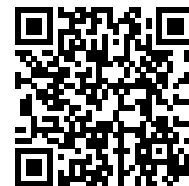


# MASHTAG Bloody Red

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)



2026-04-21

## 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.