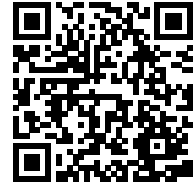


MASHTAG Bloody Red

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)



2026-05-23

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

Motueka
Hallertauer Mittelfrüh
Amarillo
Motueka
Amarillo
Motueka
Amarillo
Centennial
Simcoe

Forma

-
-
-
-
-
-
-
-
-

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui
Sausam apyniavimui

AA (%)

7.0
6.0
9.5
7.0
9.5
7.0
9.5
10.5
13.0

IBU

5.4
9.2
11.2
8.3
7.2
8.0
0.0
0.0
0.0

Kiekis (g)

10
20
20
20
20
30
60
60
60
300

Laikas

60
60
30
30
15
15
0
0
0

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.