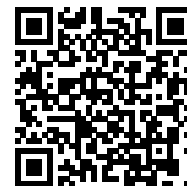


# Irish Red Mingè 75

Kiekis: 72 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Airiškas raudonasis elis  
Aludaris: Virgas  
Receptas sukurtas: 2018-05-30 22:21:43  
Receptas modifikuotas: 2018-08-01 23:17:27

OG: 1.062  
FG: 1.012  
ABV: 6.5 %  
IBU: 29  
EBC: 24  
IBU/OG: 0.47 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2019-07-22

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter salyklas	5.0	16.700	83.7
Miežiniai dribsniai	3.0	1.450	7.3
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“	3.3	0.900	4.5
CaraCrystal salyklas	121.1	0.700	3.5
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate'	907.7	0.210	1.1
		<hr/> 19.960	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Styrian Goldings	Granulės	Virimui (kartumui)	5.0	26.6	160	60
Fuggle (UK)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.5	2.1	60	6
Mosaic	Granulės	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	120	0
					<hr/> 340	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	30.0 g
Burokai (du nevirti burokai/fermenteriui pjaustyti šiaudeliais)	Antrinei fermentacijai	1 sav.	500.0 g

## Pastabos

Gamintas Mingės jachtklube 2018 birželio 9 d.  
Salinimas

50C - 15 min.  
65C - 1,5 h.

Virimas 1,5 h.

Fermentacija Mingės pirtyje