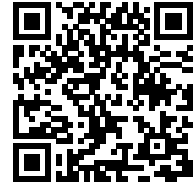


# MASHTAG Bloody Red

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)



2026-04-18

## 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.