

# München Marynka SMaSH IPA

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 50 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: pofke  
Receptas sukurtas: 2011-09-20 23:47:38  
Receptas modifikuotas: 2011-09-28 22:30:24

OG: 1.064  
FG: 1.012  
ABV: 6.8 %  
IBU: 57  
EBC: 25  
IBU/OG: 0.89 (dominuoja apynių skonis)



2024-07-14

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Miuncheno salyklas

### Spalva (EBC)

13.0

### Kiekis (kg)

6.200

### Kiekis (%)

100.0

6.200

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka (First Wort Hopping)

### Forma

-

### Paskirtis

-

### AA (%)

8.0

### IBU

27.2

### Kiekis (g)

25

### Laikas

60

Marynka

-

-

8.0

6.5

6

60

Marynka

-

-

8.0

16.7

31

15

Marynka

-

-

8.0

6.7

31

5

Marynka

-

-

8.0

0.0

31

0

124

## Mielės

### Pavadinimas

Safale US-05(56)

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Salinimas single step infusion mash, užpilta 15l 74c temp. vandens, 90 min.

Virimas - 60 min.

Apynių kiekiai keistoki, nes viriau per du skirt. dydžio puodus.

Antrinė fermentacija su 50g tų pačių Marynkos apynių.