

# 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)



2020-10-21

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Miuncheno salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
13.0	6.200	100.0
	<hr/> 6.200	

## Apyniai

### Pavadinimas

Marynka (First Wort Hopping)

Marynka

Marynka

Marynka

Marynka

### Forma

-

-

-

-

-

### Paskirtis

-

-

-

-

-

### AA (%)

8.0

8.0

8.0

8.0

8.0

### IBU

27.2

6.5

16.7

6.7

0.0

### Kiekis (g)

25

6

31

31

---

31

124

### Laikas

60

60

15

5

0

## 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.