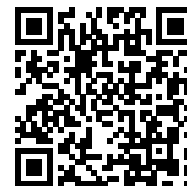


München Marynka SMaSH IPA

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)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Miuncheno salyklas

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

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.