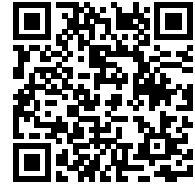


München Marynka SMaSH IPA

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)



2025-03-20

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.