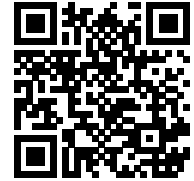


∞

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 61 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2018-08-18 10:52:33
Receptas modifikuotas: 2018-09-15 10:56:27

OG: 1.074
FG: 1.013
ABV: 8.0 %
IBU: 24
EBC: 34
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Degintas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	98.8
1404.0	0.100	1.2
	<u>8.100</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Blanc
Hallertau Blanc

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.3
10.3

IBU

10.4
13.4

Kiekis (g)

30
70
100

Laikas

10
5

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M42 New World String Ale

Kiekis (g)

12.0

Pastabos

36 virimui,∞
Virta 2018-09-01
Pilstyta 2018-xx-xx

Truko 6 valandos

Pradinis vandens kiekis 18 l
Antroko tekinimas 14 l
Salinta 67 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Batch sparging. Antrokui 15 min palaikyta.

Virta 30 min.

Pradinis OG BRIX 18, pH 6,54
Galutinis FG BRIX 3.1

Startas su 23 C iškart dedant į 18 C aplinką, toliau fermentacija prie 18C, po savaitės perpilta, dar po savaitės pilstyta, neskaidrus dar buvo

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 3 E
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)
Apyniai 2,3 E (100 g)