

# Bazinis M42

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-09-08 09:03:00  
Receptas modifikuotas: 2018-09-30 10:58:04

OG: 1.053  
FG: 1.008  
ABV: 5.9 %  
IBU: 16  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2022-09-24

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	100.0
	<u>7.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Blanc	Spurgai	Virimui (kartumui)	10.5	11.7	30	15
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	4.7	<u>70</u>	2
					100	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Mangrove Jack's M42 New World String Ale 2 karta

**Kiekis (g)**  
150.0

## Pastabos

37 virimui, **Bazinis M42**

7? valandos.

Virta 2018-09-08  
Pilstyta 2018-09-28

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 69 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 30 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 13 BRIX  
Galutinis FG 2 BRIX  
pH po virimo 6,83  
pH 4,96 po fermentacijos pilstant.

Startas su 25 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija prie 17 C, tris savaites.  
Pilstoma į butelius vienai savaitei.

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

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

