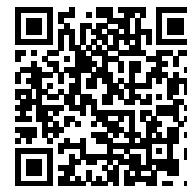


TAMSUS ELIS M42

Kiekis: 31 litras
Efektyvumas: 76 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2019-04-06 17:41:03
Receptas modifikuotas: 2019-04-25 11:03:51

OG: 1.052
FG: 1.010
ABV: 5.5 %
IBU: 11
EBC: 32
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas
Degintas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	97.9
1410.6	0.150	2.1
	<u>7.150</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Hallertau Blanc
Hallertau Blanc

Forma

Spurgai
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.5
10.5

IBU

4.6
6.5

Kiekis (g)

30
100
130

Laikas

5
2

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale 2 karta

Kiekis (g)

11.0

Pastabos

43 virimui, **TAMSUS ELIS M42**

7? valandos.

Virta 2019-04-07

Pilstyta 2019-04-24

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 70 (pilta į 76), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai

Virta 20 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 13 BRIX

Galutinis FG 2,5 BRIX

pH po virimo 6,05

pH 4,57 po fermentacijos pilstant.

Startas su 25 C iškart dedant į 19 C aplinką, fermentacija prie 19 C, dvi savaites. Savaitė prie 10C.

Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

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)