

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 salyklos)



2026-07-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklos
Degintas salyklos

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	97.9
1410.6	0.150	2.1
	7.150	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis
Hallertau Blanc	Spurgai	Virimui (kartumui)
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	4.6	30	5
10.5	6.5	100	2
		130	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale 2 karta	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 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)