

Jacko Elis

Kiekis: 31 litras

Efektyvumas: 71 %

Stilius: Kitoks alus

Aludaris: Petrambijus

Receptas sukurtas: 2021-09-11 11:43:35

Receptas modifikuotas: 2021-10-01 19:55:27

OG: 1.057

FG: 1.008

ABV: 6.3 %

IBU: 2

EBC: 14

IBU/OG: 0.04 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-07-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklos Čekiškas	8.5	8.000	100.0
		8.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	2.2	70	1
					70	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World String Ale	12.0

Pastabos

60 virimui, **Jacko Elis**

7 valandos.

Virta 2021-09-11
Pilstyta 2021-10-01

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 68 (pilta į 75), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stipriai, dangtis pusiau atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 14 BRIX

Galutinis FG 2,2 BRIX
pH po virimo 6,14
pH 4,49 po fermentacijos pilstant, t 16 C

Startas su 23 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija 20 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 3 E
Salyklos 6,72 E (0,84 E - 1 kg)

Apyniai 1,2 E (70 g)