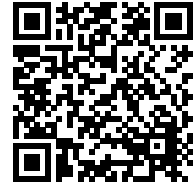


# 90 min Jacko Elis

Kiekis: 27 litriai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2021-10-16 17:26:30  
Receptas modifikuotas: 2021-11-08 15:07:38

OG: 1.061  
FG: 1.012  
ABV: 6.5 %  
IBU: 2  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.04 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklos Čekiškas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	8.000	100.0
	8.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.5

### IBU

2.4

### Kiekis (g)

70

### Laikas

1

70

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M42 New World String Ale 2 karta

### Kiekis (g)

150.0

## Pastabos

61 virimui, **90 min Jacko Elis**

8 valandos.

Virta 2021-10-16

Pilstyta 2021-11-05

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 69 (pilta į 75), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai

Virta 90 min. Stipriai, dangtis atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 15 BRIX

Galutinis FG 3 BRIX

pH po virimo 5,97

pH 4,82 po fermentacijos pilstant, t 14 C

Startas su 19 C iškart dedant į 15 C aplinką, fermentacija 21 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 0 E

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

Apyniai 1,2 E (70 g)