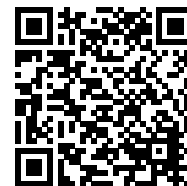


# Lageras M76

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2022-02-12 11:15:36  
Receptas modifikuotas: 2022-03-04 18:59:13

OG: 1.057  
FG: 1.014  
ABV: 5.7 %  
IBU: 6  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.10 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2022-07-04

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklas Čekiškas

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

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc  
Cascade (US)

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	4.5	70	2
6.5	1.4	30	2
		100	

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager

Kiekis (g)  
12.0

## Pastabos

63 virimui, **M76**

7 valandos.

Virta 2022-02-12  
Pilstyta 2022-03-04

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 67 (pilta į 74), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

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

Pradinis OG 14 BRIX

Galutinis FG 3,5 BRIX  
pH po virimo 6,1  
pH 4,73 po fermentacijos pilstant.

Startas su 17 C iškart dedant į 11 C aplinką, fermentacija 20 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 4,25 E

Salyklas 6,72 E (0,84 E - 1 kg)  
Apyniai 1,2 E (70 g) +1,5 E Cascade