

# M76 pastiprintas

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2022-03-04 18:56:33  
Receptas modifikuotas: 2022-04-16 16:11:49

OG: 1.070  
FG: 1.014  
ABV: 7.4 %  
IBU: 4  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.06 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Czech Munich  
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.5	8.000	82.5
15.0	1.700	17.5
	9.700	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc  
Cascade (US)  
Mandarina

### Forma

Spurgai  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.5  
6.5  
7.6

### IBU

0.0  
1.6  
2.8

### Kiekis (g)

0  
40  
60  
100

### Laikas

2  
2  
2

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager 2 karta

### Kiekis (g)

150.0

## Pastabos

64 virimui, **M76 pastiprintas**

7 valandos.

Virta 2022-03-11

Pilstyta 2022-04-16

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 67 (pilta į 74), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai.

OG 13 prieš virimą.

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

Pradinis OG 17 BRIX

Galutinis FG 3,5 BRIX

pH po virimo xx

pH 5 po fermentacijos pilstant.

Startas su 17 C iškart dedant į 11 C aplinką (vėliau iki 13), fermentacija 36 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis 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

Ekstraktas 5,5