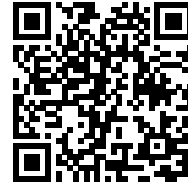


M76 pastiprintas

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)



2026-04-18

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