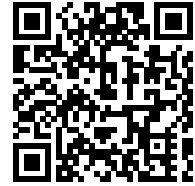


# M84 IPA Mandarina

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 69 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2022-04-23 11:18:21  
Receptas modifikuotas: 2022-05-13 17:11:54

OG: 1.057  
FG: 1.015  
ABV: 5.5 %  
IBU: 5  
EBC: 16  
IBU/OG: 0.09 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Czech Munich

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
10.0	8.000	100.0
	8.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mandarina	-	Sausam apyniavimui	7.6	0.0	100	5760
Mandarina	Granulės	Aromatui (virimui)	7.6	5.3	100	2
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	0.0	0	0
					200	

## Mielės

**Pavadinimas**

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

65 virimui, **M84 IPA Mandarina**

7 valandos.

Virta 2022-04-23  
Pilstyta 2022-05-13

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 66 (pilta į 73), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai.

OG xxxxx prieš virimą.

Virta 30 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 14 BRIX

Galutinis FG 4 BRIX  
pH po virimo 5,94  
pH 4,82 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 12 C aplinką, fermentacija 21 d. be judinimo.

Sausas apyniavimas 4 d.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 3,25 E

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

Apyniai 1,9 E (100 g)

sausam apyniavimui 1,9 E (100 g)