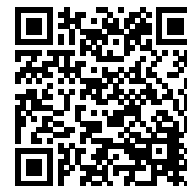


M84 Lager

Kiekis: 31 litras
Efektyvumas: 71 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2022-05-14 13:59:10
Receptas modifikuotas: 2022-06-15 15:20:59

OG: 1.057
FG: 1.015
ABV: 5.4 %
IBU: 4
EBC: 15
IBU/OG: 0.07 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2022-11-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Czech Munich

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

Apyniai

Pavadinimas
Mandarina
Hallertau Blanc

Forma	Paskirtis
Granulės	Aromatui (virimui)
Spurgai	Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.6	1.6	60	1
10.5	2.2	70	1
		130	

Mielės

Pavadinimas
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager 2 karta

Kiekis (g)
200.0

Pastabos

66 virimui, **M84 Lager**

7 valandos.

Virta 2022-05-14
Pilstyta 2022-06-10

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 67 (pilta į 73), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 80 min.
Filtruota lėtai.

OG xxx 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 5.87
pH 4,83 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 14 C aplinką, fermentacija 21 d. be judinimo.
Pilstoma į butelius.

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

Mielės 0 E

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

Apyniai 1,9 E (100 g)