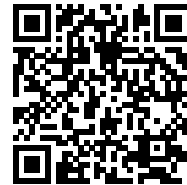


M84 pastiprintas

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 74 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2022-07-02 13:03:33
Receptas modifikuotas: 2022-07-27 10:08:47

OG: 1.074
FG: 1.019
ABV: 7.2 %
IBU: 7
EBC: 15
IBU/OG: 0.09 (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
Mandarina

Forma

Spurgai
Granulės

Paskirtis

Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

10.5
7.6

IBU

5.5
1.4

Kiekis (g)

100
30
130

Laikas

2
2

Mielės

Pavadinimas

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager

Kiekis (g)

200.0

Pastabos

67 virimui, **M84 pastiprintas**

7 valandos.

Virta 2022-07-02

Pilstyta 2022-07-22

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 68,5 (pilta į 73), pabaiga su 66. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai.

OG xxx prieš virimą.

Supiltas ekstraktas prieš pabaigą. Virta 30 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 18 BRIX

Galutinis FG 5 BRIX

pH po virimo 5,7

pH 4,86 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija 14 d. be judinimo, 7 d. antrinė.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 0 E

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

Apyniai 2,2 E:

-----Hallertau Blanc - 100 g - 1,6 E (80 E - 5kg, 1,6 ct gramas)

-----Mandarina 30 g - 0,6 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas)

Ekstraktas 5,5