

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)



2026-02-25

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Czech Munich	6.5	8.000	82.5
Skystas salyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)	15.0	1.700	17.5
		9.700	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	5.5	100	2
Mandarina	Granulės	Aromatui (virimui)	7.6	1.4	30	2
					130	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	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