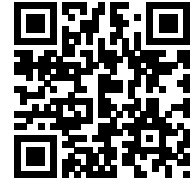


∞

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 61 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-08-18 10:52:33  
Receptas modifikuotas: 2018-09-15 10:56:27

OG: 1.074  
FG: 1.013  
ABV: 8.0 %  
IBU: 24  
EBC: 34  
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Degintas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	8.000	98.8
1404.0	0.100	1.2
	<u>8.100</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc  
Hallertau Blanc

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.3  
10.3

### IBU

10.4  
13.4

### Kiekis (g)

30  
70  
100

### Laikas

10  
5

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M42 New World String Ale

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

36 virimui,∞  
Virta 2018-09-01  
Pilstyta 2018-xx-xx

Truko 6 valandos

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14 l  
Salinta 67 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Batch sparging. Antrokui 15 min palaikyta.

Virta 30 min.

Pradinis OG BRIX 18, pH 6,54  
Galutinis FG BRIX 3.1

Startas su 23 C iškart dedant į 18 C aplinką, toliau fermentacija prie 18C, po savaitės perpilta, dar po savaitės pilstyta, neskaidrus dar buvo

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės 3 E  
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)  
Apyniai 2,3 E (100 g)