

# Bazinis M42

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2018-09-08 09:03:00  
Receptas modifikuotas: 2018-09-30 10:58:04

OG: 1.053  
FG: 1.008  
ABV: 5.9 %  
IBU: 16  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2025-04-30

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas      | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklos | 3.0          | 7.000       | 100.0      |
|                  |              | 7.000       |            |

## Apyniai

| Pavadinimas     | Forma   | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|---------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Hallertau Blanc | Spurgai | Virimui (kartumui) | 10.5   | 11.7 | 30         | 15     |
| Hallertau Blanc | Spurgai | Aromatui (virimui) | 10.5   | 4.7  | 70         | 2      |
|                 |         |                    |        |      | 100        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                                      | Kiekis (g) |
|--------------------------------------------------|------------|
| Mangrove Jack's M42 New World String Ale 2 karta | 150.0      |

## Pastabos

37 virimui, **Bazinis M42**

7? valandos.

Virta 2018-09-08  
Pilstyta 2018-09-28

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 69 (pilta į 74), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 30 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 13 BRIX  
Galutinis FG 2 BRIX  
pH po virimo 6,83  
pH 4,96 po fermentacijos pilstant.

Startas su 25 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija prie 17 C, tris savaites.  
Pilstoma į butelius vienai savaitei.

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

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

