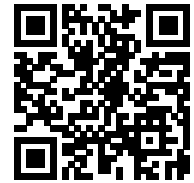


# Jacko Elis

Kiekis: 31 litras  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2021-09-11 11:43:35  
Receptas modifikuotas: 2021-10-01 19:55:27

OG: 1.057  
FG: 1.008  
ABV: 6.3 %  
IBU: 2  
EBC: 14  
IBU/OG: 0.04 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pale Ale salyklos Čekiškas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
8.5	8.000	100.0
	<hr/> 8.000	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc

### Forma

Spurgai

### Paskirtis

Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.5

### IBU

2.2

### Kiekis (g)

70

### Laikas

1

---

70

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M42 New World String Ale

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

60 virimui, **Jacko Elis**

7 valandos.

Virta 2021-09-11

Pilstyta 2021-10-01

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 68 (pilta į 75), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.

Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stipriai, dangtis pusiau atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 14 BRIX

Galutinis FG 2,2 BRIX

pH po virimo 6,14

pH 4,49 po fermentacijos pilstant, t 16 C

Startas su 23 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija 20 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 3 E

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

Apyniai 1,2 E (70 g)