

# M42

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2023-02-11 12:46:09  
Receptas modifikuotas: 2023-03-25 10:20:49

OG: 1.057  
FG: 1.011  
ABV: 6.0 %  
IBU: 9  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Czech Munich

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.5	8.000	100.0
	<u>8.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mandarina	-	Virimui (kartumui)	7.6	6.7	20	20
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	1.3	40	1
Mandarina	Granulės	Aromatui (virimui)	7.6	0.5	<u>20</u>	1
					80	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	12.0

## Pastabos

73-75 virimui, **M42**

8 valandos.

Virta 2023-02-11  
Pilstyta 2023-02-24

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l ???  
Salinta 65 (pilta į 70), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai.

OG 10 prieš virimą.

Virta 30 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 15 BRIX

Galutinis FG 3,1 BRIX  
pH po virimo 5,9,  
pH 4,86 po fermentacijos pilstant.

Startas su 18 C iškart dedant į 18 C aplinką, fermentacija 7 d., antrinė 6 d. prie 9 C.

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

Mielės 3,1 E

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

Apyniai 1,45 E:

-----Hallertau Blanc - 40 g - 0,64 E (80 E - 5kg, 1,6 ct gramas)

-----Mandarina 40 g - 0,8 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas )