

# ELIS M42

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2019-03-16 14:12:08  
Receptas modifikuotas: 2019-04-05 18:53:49

OG: 1.052  
FG: 1.010  
ABV: 5.5 %  
IBU: 14  
EBC: 6  
IBU/OG: 0.27 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	100.0
	<hr/> 7.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertau Blanc	Spurgai	Virimui (kartumui)	10.5	7.4	30	8
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	6.9	100	2
					<hr/> 130	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	11.0

## Pastabos

42 virimui, **ELIS M42**

7? valandos.

Virta 2019-03-17  
Pilstyta 2019-04-05

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 69 (pilta į 75), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Nelabai stipriai, dangtis vidutiniškai atidengtas.

Pradinis OG 13 BRIX  
Galutinis FG 2,5 BRIX  
pH po virimo XXXXX  
pH 4,61 po fermentacijos pilstant.

Startas su 25 C iškart dedant į 19 C aplinką, fermentacija prie 19 C, dvi savaites. Savaitė prie 10C.  
Pilstoma į butelius vienai savaičiai.

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)

