

# TAMSUS ELIS M42

Kiekis: 31 litras  
Efektyvumas: 76 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2019-04-06 17:41:03  
Receptas modifikuotas: 2019-04-25 11:03:51

OG: 1.052  
FG: 1.010  
ABV: 5.5 %  
IBU: 11  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-19

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Degintas salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	7.000	97.9
1410.6	0.150	2.1
	<u>7.150</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Hallertau Blanc  
Hallertau Blanc

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

10.5  
10.5

### IBU

4.6  
6.5

### Kiekis (g)

30  
100  
130

### Laikas

5  
2

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale 2 karta

### Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

43 virimui, **TAMSUS ELIS M42**

7? valandos.

Virta 2019-04-07

Pilstyta 2019-04-24

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 70 (pilta į 76), 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 6,05

pH 4,57 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 0 E  
Salyklas 5 E (0,6 E - 1 kg)  
Apyniai 2,3 E (100 g)