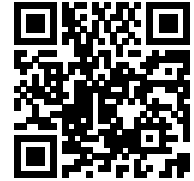


Jacko Elis

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)



2026-05-30

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)