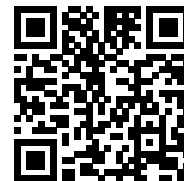


# M84 Lager

Kiekis: 31 litras  
Efektyvumas: 71 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2022-05-14 13:59:10  
Receptas modifikuotas: 2022-06-15 15:20:59

OG: 1.057  
FG: 1.015  
ABV: 5.4 %  
IBU: 0  
EBC: 15  
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Czech Munich

### Spalva (EBC)

10.0

### Kiekis (kg)

8.000

### Kiekis (%)

100.0

8.000

## Mielės

### Pavadinimas

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager 2 karta

### Kiekis (g)

200.0

## Pastabos

66 virimui, **M84 Lager**

7 valandos.

Virta 2022-05-14

Pilstyta 2022-06-10

Pradinis vandens kiekis 22 l

Antroko tekinimas 18 l

Salinta 67 (pilta į 73), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 80 min.

Filtruota lėtai.

OG xxx prieš virimą.

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

Pradinis OG 14 BRIX

Galutinis FG 4 BRIX

pH po virimo 5.87

pH 4,83 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 14 C aplinką, fermentacija 21 d. be judinimo.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 0 E

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

Apyniai 1,9 E (100 g)

