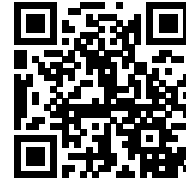


# T58

Kiekis: 29 litrai  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2020-05-30 18:37:45  
Receptas modifikuotas: 2020-06-15 15:05:53

OG: 1.062  
FG: 1.020  
ABV: 5.6 %  
IBU: 3  
EBC: 8  
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2024-02-21

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
	<u>9.000</u>	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai

**Paskirtis**  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.2	100	1
		<u>100</u>	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safbrew T-58

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

50 virimui, **T58**

7 valandos.

Virta 2020-05-30  
Pilstyta 2020-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 70 (pilta į 78), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 15,3 BRIX

Galutinis FG xx BRIX  
pH po virimo 5,82  
pH xx po fermentacijos pilstant.

Startas su 23 C iškart dedant į 15 C aplinką, fermentacija 20 d. kelis kartus pajudinant, gal ant 5 ir 10 dienų.

Pilstoma į butelius savaitei prie 25C.

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

Mielės 3,2 E  
Salyklas 5,4 E (0,6 E - 1 kg)  
Apyniai 2,5 E (200 g)