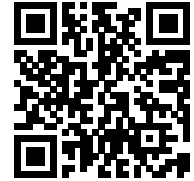


# T58\_II

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 67 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2020-10-10 12:26:23  
Receptas modifikuotas: 2020-11-11 11:14:19

OG: 1.060  
FG: 1.019  
ABV: 5.4 %  
IBU: 3  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Bazinis salyklas

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

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Hallertau Blanc

**Forma**  
Spurgai

**Paskirtis**  
Aromatui (virimui)

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

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safbrew T-58

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

50 virimui, T58\_II

7 valandos.

Virta 2020-10-10  
Pilstyta 2020-11-01

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 67 (pilta į 75), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 15 BRIX

Galutinis FG 5 BRIX  
pH po virimo xx  
pH 4,65 po fermentacijos pilstant.

Startas su 23 C iškart dedant į 16 C aplinką, fermentacija 20 d. kelis kartus pajudinant, gal ant 5 ir 10 dienų.

Pilstoma į butelius savaitei prie 25C.

Pilstymas į butelius ir gazavimas 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)