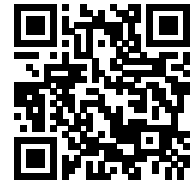


# T58\_III

Kiekis: 31 litras  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2020-11-17 11:32:08  
Receptas modifikuotas: 2020-12-07 13:38:15

OG: 1.061  
FG: 1.018  
ABV: 5.7 %  
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	3.1	100	1
		<hr/> 100	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safbrew T-58

**Kiekis (g)**  
12.0

## Pastabos

51 virimui, T58\_III

8 valandos.

Virta 2020-11-14  
Pilstyta 2020-12-5

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 kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 15 BRIX

Galutinis FG 3,5 BRIX  
pH po virimo 5,95  
pH 4,78 po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 13 C aplinką, fermentacija 20 d. kelis kartą pajudinant, gal ant 7 dienų.

Pilstoma į butelius savaitei prie 22C.

Gal kad vėsiau, gal kad mielės pakartotinos nenuskaidrėjo prieš pilstant.

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

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