

Lengvas Elis T-58

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 72 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2022-08-07 09:44:22
Receptas modifikuotas: 2022-08-22 12:23:38

OG: 1.049
FG: 1.015
ABV: 4.5 %
IBU: 6
EBC: 11
IBU/OG: 0.11 (kartumo nėra, dominuoja salyklos)



2025-07-16

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Czech Munich	6.5	7.000	100.0
		7.000	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mandarina	-	Virimui (kartumui)	7.6	3.6	10	20
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	1.4	40	1
Mandarina	Granulės	Aromatui (virimui)	7.6	0.6	20	1
					70	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safbrew T-58	12.0

Pastabos

68-69 virimui, **Gintarinis Elis T-58**

7 valandos.

Virta 2022-08-07 kitas 08-13
Pilstyta 2022-08-20

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 67 (pilta į 71), pabaiga su 64. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai.

OG xxx prieš virimą.

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

Pradinis OG 13 BRIX , kitas 12

Galutinis FG 4 BRIX
pH po virimo 6,02, kitas 5,9
pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 18 C aplinką, fermentacija 6 d. be judinimo, 8 d. antrinė.

Pilant į antrinę FG 4.

Pilstoma į butelius.

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

Mielės 1,95 E

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

Apyniai 1,4 E:

-----Hallertau Blanc - 50 g - 0,8 E (80 E - 5kg, 1,6 ct gramas)

-----Mandarina 20 g - 0,4 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas)

2

-----Hallertau Blanc - 40 g - 0,64 E (80 E - 5kg, 1,6 ct gramas)

-----Mandarina 30 g - 0,6 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas)