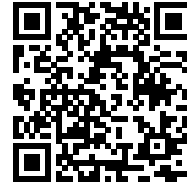


Lengvas Elis T-58 2

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 73 %
Stilius: Kitoks alus
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2023-06-12 12:52:40
Receptas modifikuotas: 2023-06-26 11:27:41

OG: 1.057
FG: 1.014
ABV: 5.6 %
IBU: 6
EBC: 7
IBU/OG: 0.10 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Czech bazinis

Spalva (EBC)

3.4

Kiekis (kg)

8.000

Kiekis (%)

100.0

8.000

Apyniai

Pavadinimas

Mandarina
Hallertau Blanc

Forma

-
Spurgai

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

7.6
10.5

IBU

3.3
2.3

Kiekis (g)

10
70
80

Laikas

20
1

Mielės

Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58 2 karta

Kiekis (g)

100.0

Pastabos

77 virimui, **T-58 2**

7 valandos.

Virta 2023-06-12

Pilstyta 2023-xx-xx

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 66 (pilta į 70), pabaiga su xxx. 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 14 BRIX

Galutinis FG 3,5 BRIX
pH po virimo 6,3,
pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 16 C aplinką, fermentacija 6 d. be judinimo, 8 d. antrinė.
Pilstoma į butelius.

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

Mielės 1,90 E

Salyklas 10,56 E (1,32 E - 1 kg)

Apyniai 1,24 E:

-----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)