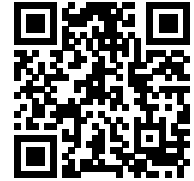


T58

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)



2026-04-19

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 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)