

# Lengvas Elis T-58 b1 su gintaru

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2023-07-01 19:21:18  
Receptas modifikuotas: 2023-07-01 19:30:21

OG: 1.061  
FG: 1.015  
ABV: 6.0 %  
IBU: 10  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.16 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Czech bazinis  
Czech Munich

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.4	7.000	87.5
15.5	1.000	12.5
	<u>8.000</u>	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Mandarina  
Hallertau Blanc  
Mandarina

**Forma**  
Granulės  
Spurgai  
Granulės

**Paskirtis**  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.6	7.4	20	20
10.5	1.9	60	1
7.6	0.3	<u>10</u>	1
		90	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safbrew T-58

**Kiekis (g)**  
11.0

## Pastabos

78 virimui, **T-58 b1 su gintaru**

7 valandos.

Virta 2023-07-01

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 15 BRIX

Galutinis FG xxx BRIX  
pH po virimo 6,33,

pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 18 C iškart dedant į 17 C aplinką, fermentacija 7 d. be judinimo, 6 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 )