

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)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Czech bazinis
Czech Munich

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.4	7.000	87.5
15.5	1.000	12.5
	8.000	

Apyniai

Pavadinimas

Mandarina
Hallertau Blanc
Mandarina

Forma

Granulės
Spurgai
Granulės

Paskirtis

Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)
Aromatui (virimui)

AA (%)

7.6
10.5
7.6

IBU

7.4
1.9
0.3

Kiekis (g)

20
60
10
90

Laikas

20
1
1

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)