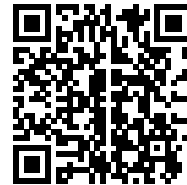


# Lengvas Elis T-58

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 salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Czech Munich

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
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 šaukšteliis 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 )