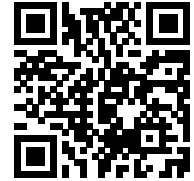


T58_II

Kiekis: 30 litrų
Efektyvumas: 67 %
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)
Aludaris: Petrambijus
Receptas sukurtas: 2020-10-10 12:26:23
Receptas modifikuotas: 2020-11-11 11:14:19

OG: 1.060
FG: 1.019
ABV: 5.4 %
IBU: 3
EBC: 7
IBU/OG: 0.05 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-09

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas
Bazinis salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	9.000	100.0
	<hr/>	
	9.000	

Apyniai

Pavadinimas
Hallertau Blanc

Forma
Spurgai

Paskirtis
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
10.5	3.2	100	1
		<hr/>	
		100	

Mielės

Pavadinimas
Fermentis Safbrew T-58

Kiekis (g)
12.0

Pastabos

50 virimui, T58_II

7 valandos.

Virta 2020-10-10
Pilstyta 2020-11-01

Pradinis vandens kiekis 22 l
Antroko tekinimas 18 l
Salinta 67 (pilta į 75), pabaiga su xx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.
Filtruota lėtai

Virta 20 min. Stiprokai, dangtis pusiau atidengtas.

Pradinis OG 15 BRIX

Galutinis FG 5 BRIX
pH po virimo xx
pH 4,65 po fermentacijos pilstant.

Startas su 23 C iškart dedant į 16 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)