

# Lengvas Elis T-58 2

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2023-06-12 12:52:40  
Receptas modifikuotas: 2023-06-26 11:27:41

OG: 1.057  
FG: 1.014  
ABV: 5.6 %  
IBU: 6  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.10 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Czech bazinis

### Spalva (EBC)

3.4

### Kiekis (kg)

8.000

### Kiekis (%)

100.0

8.000

## Apyniai

### Pavadinimas

Mandarina  
Hallertau Blanc

### Forma

-  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.6  
10.5

### IBU

3.3  
2.3

### Kiekis (g)

10  
70

80

### Laikas

20  
1

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58 2 karta

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

77 virimui, **T-58 2**

7 valandos.

Virta 2023-06-12

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 14 BRIX

Galutinis FG 3,5 BRIX  
pH po virimo 6,3,  
pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 22 C iškart dedant į 16 C aplinką, fermentacija 6 d. be judinimo, 8 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 )