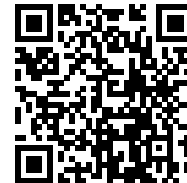


# Elis T-58 Tamsusis

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2023-12-18 15:09:01  
Receptas modifikuotas: 2024-01-09 10:34:15

OG: 1.057  
FG: 1.016  
ABV: 5.4 %  
IBU: 9  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Czech bazinis  
Skrudintas miežių salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.4	8.000	98.8
1150.9	0.100	1.2
	8.100	

## Apyniai

### Pavadinimas

Mandarina  
Apyniai

### Forma

Granulės  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.6  
7.6

### IBU

7.6  
1.2

### Kiekis (g)

20  
50  
70

### Laikas

20

1

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58

### Kiekis (g)

11.0

## Pastabos

82 virimui, **T-58 Tamsus elis**

7 valandos.

Virta 2023-12-18

Pilstyta 2023-12-29

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 65 (pilta į 70), pabaiga su xxx. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai.

OG xxxx prieš virimą.

Virta 20 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 14 BRIX

Galutinis FG 4 BRIX  
pH po virimo xxxxx,  
pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 C iškart dedant į 13 C aplinką, fermentacija 6 d. be judinimo, 6 d. antrinė.  
Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukšteliis cukraus (3-4 gr/l).

Mielės 2,0 E  
Salyklas 10,56 E (1,32 E - 1 kg)

Apyniai 0,032 \* 60 --- 1,92 E:

----Mandarina 60 g - 1,14 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas )

kiti bus 0,032 \* x