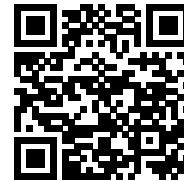


# Elis T-58 4

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2022-11-01 10:43:59  
Receptas modifikuotas: 2022-11-19 19:01:33

OG: 1.057  
FG: 1.015  
ABV: 5.4 %  
IBU: 9  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-05-30

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Czech Munich

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
6.5	8.000	100.0
	8.000	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Mandarina	-	Virimui (kartumui)	7.6	6.7	20	20
Hallertau Blanc	Spurgai	Aromatui (virimui)	10.5	1.3	40	1
Mandarina	Granulės	Aromatui (virimui)	7.6	0.5	20	1
					80	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safbrew T-58 IV karta

**Kiekis (g)**  
150.0

## Pastabos

71 virimui, **Lengvas Elis T-58 4**

7 valandos.

Virta 2022-11-01  
Pilstyta 2022-11-18

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 64,5 (pilta į 70), pabaiga su 61. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Filtruota lėtai.

OG xxx prieš virimą.

Virta 25 min. Stipriai, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 14 BRIX

Galutinis FG 4 BRIX  
pH po virimo 5,95,  
pH 4,84 po fermentacijos pilstant.

Startas su 18 C iškart dedant į 15 C aplinką, fermentacija 8 d., antrinė dar savaitę.

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

Mielės 0 E

Salyklas 6,72 E (0,84 E - 1 kg)

Apyniai 1,45 E:

-----Hallertau Blanc - 40 g - 0,64 E (80 E - 5kg, 1,6 ct gramas)

-----Mandarina 40 g - 0,8 E (19E - 1kg mandarina, 1,9 ct gramas )