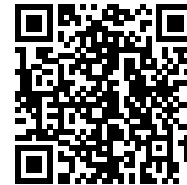


Elis T-58 Tamsusis

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)



2026-06-19

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