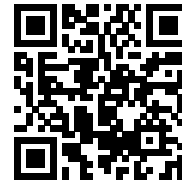


# Elis T-58

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 78 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2024-01-27 19:44:27  
Receptas modifikuotas: 2024-02-14 14:39:26

OG: 1.061  
FG: 1.018  
ABV: 5.6 %  
IBU: 8  
EBC: 7  
IBU/OG: 0.14 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

**Pavadinimas**  
Czech bazinis

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.4	8.000	100.0
	8.000	

## Apyniai

**Pavadinimas**  
Mandarina  
Mandarina

**Forma**  
Granulės  
Spurgai

**Paskirtis**  
Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.6	7.4	20	20
7.6	0.9	40	1
		60	

## Mielės

**Pavadinimas**  
Fermentis Safbrew T-58

**Kiekis (g)**  
11.0

## Pastabos

83 virimui, **T-58 elis**

7 valandos.

Virta 2024-01-27

Pilstyta 2024-02-09

Pradinis vandens kiekis 22 l  
Antroko tekinimas 18 l  
Salinta 66 (pilta į 71), 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 15 BRIX

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

Startas su 15 C iškart dedant į 16 C aplinką, fermentacija 6 d. be judinimo, 6 d. antrinė.  
Pilstoma į butelius.

Pilstymas į butelius ir gazavimas nubrauktas šaukštelis 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