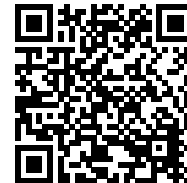


# Elis T-58 Tamsusis Vulkanas

Kiekis: 30 litrų  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2024-06-16 11:42:31  
Receptas modifikuotas: 2024-06-16 11:46:49

OG: 1.059  
FG: 1.015  
ABV: 5.8 %  
IBU: 9  
EBC: 29  
IBU/OG: 0.15 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Czech bazinis  
Skrudintas miežių salyklas

### Spalva (EBC)

3.4  
1154.5

### Kiekis (kg)

8.000  
0.150

### Kiekis (%)

98.2  
1.8

8.150

## Apyniai

### Pavadinimas

Mandarina  
Mandarina

### Forma

Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

7.6  
7.6

### IBU

7.5  
1.6

### Kiekis (g)

20  
60

### Laikas

20  
1

80

## Mielės

### Pavadinimas

Fermentis Safbrew T-58

### Kiekis (g)

11.0

## Priedai

### Pavadinimas

Kalendra

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

2 min.

### Kiekis

20.0 g

## Pastabos

85 virimui, T-58 Tamsus Elis Vulkanas

7 valandos.

Virta 2024-06-15

Pilstyta 2024-06-28

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 su Vulkanu, dangtis truputį atidengtas kai užvirė, iki to uždengtas.

Pradinis OG 14,5 BRIX

Galutinis FG xxxx BRIX

pH po virimo xxxxx,

pH xxxx po fermentacijos pilstant.

Startas su 20 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