

# Juodošius 1.0

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 72 %  
Stilius: Angliškas porteris  
Aludaris: AntaKalnietis  
Receptas sukurtas: 2018-01-03 04:04:22  
Receptas modifikuotas: 2018-02-14 23:24:21

OG: 1.050  
FG: 1.015  
ABV: 4.6 %  
IBU: 20  
EBC: 55  
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	3.000	55.6
Vienos salyklas	7.5	1.000	18.5
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.250	4.6
BEST Caramel Munich III salyklas	165.9	0.250	4.6
BEST Special X salyklas	351.2	0.250	4.6
BEST Chocolate salyklas	902.8	0.250	4.6
Avižiniai dribsniai	4.0	0.200	3.7
Miežiniai dribsniai	3.0	0.200	3.7
		<u>5.400</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.4	13.2	10	60
Chinook	-	Aromatui (virimui)	13.4	6.5	10	15
Chinook	-	Sausam apyniavimui	13.4	0.0	10	0
					<u>30</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar London ESB	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Cikorijos ekstraktas	-	-	200.0 g
Ažuolo žievė	-	-	6.0 g