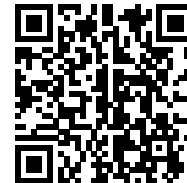


# Guinness clone V1.0

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Airiškas stautas  
Aludaris: Grafas  
Receptas sukurtas: 2023-03-16 12:26:59  
Receptas modifikuotas: 0000-00-00 00:00:00

OG: 1.040  
FG: 1.011  
ABV: 3.9 %  
IBU: 40  
EBC: 71  
IBU/OG: 0.99 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Golden Promise Pale Ale salyklas  
Kvietiniai dribsniai  
Skrudintas kviečių salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 5.0          | 2.400       | 60.8       |
| 3.0          | 1.100       | 27.8       |
| 1050.8       | 0.450       | 11.4       |
|              | 3.950       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

East Kent Golding

### Forma

-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)

### AA (%)

5.5

### IBU

40.1

### Kiekis (g)

58

### Laikas

60

## Mielės

### Pavadinimas

Wyeast 1084: Irish Ale

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Įkaitinkite 10 l vandens iki 72 °C ir įmaišykite salyklą bei miežių dribsnius.

Salinti 66 °C temperatūroje 60 minučių.

Į salyklą įmaišykite verdantį vandenį, kol temperatūra pasieks 168 °F (76 °C), ir palikite 5 minutes.

Recirkuliuokite, kol misa taps skaidri, tada pradėkite pilti misą į virdulį.

Pridėti 77 °C vandens iki 19 litrų.

Virkite misą 90 minučių, pridėdami apynius, likus 60 minučių virimo.

Misą atvėsinkite ir perkelkite į fermentatorių. Aeruokite misą (pageidautina) ir pridėkite mieles.

Fermentuokite 22 °C temperatūroje. Kai fermentacija baigsis, perkelkite į antrinę. Buteliavimas po kelių dienų, kai alus nuskaidrės.