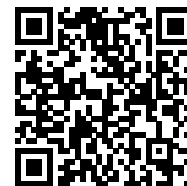


# Jorės jubiliejinis

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 85 %  
Stilius: Šviesus elis (Blonde Ale)  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2018-03-18 13:44:40  
Receptas modifikuotas: 2018-04-05 14:05:08

OG: 1.057  
FG: 1.014  
ABV: 5.6 %  
IBU: 23  
EBC: 17  
IBU/OG: 0.41 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Skystas slyklo ekstraktas "Savas alus" (šviesus)  
BEST Kvietinis slykklas  
BEST Caramel Hell slykklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
15.0	3.400	77.3
4.8	0.500	11.4
30.0	<u>0.500</u>	11.4
	4.400	

## Apyniai

### Pavadinimas

Citra  
Citra

### Forma

-  
-

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

12.0  
12.0

### IBU

15.4  
7.6

### Kiekis (g)

13  
13  
26

### Laikas

60  
15

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast

### Kiekis (g)

11.0

## Priedai

### Pavadinimas

Citrinos žievelė

### Paskirtis

Virimui

### Laikas

15 min.

### Kiekis

3.0 g

## Pastabos

BREW MONK PROGRAMA:

5 l vandens

1. 65°; 1900W; 60 min - tekinam 78° vandeniu (papildyti iki 10 l žymės)  
2. BOIL; 2500W; 61 min - ekstraktas

3. BOIL; 2000W; 60 min - apyniai  
4. BOIL; 2000W; 15 min - apyniai

Papildyti iki 22 l žymės šaltu vandeniu