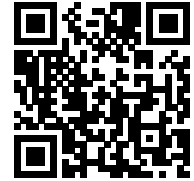


# Jobarėlis

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: abugalis  
Receptas sukurtas: 2014-04-29 21:37:22  
Receptas modifikuotas: 2014-05-12 19:58:30

OG: 1.056  
FG: 1.020  
ABV: 4.7 %  
IBU: 13  
EBC: 48  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-29

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	75.8
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.800	12.1
Aviečių stiebų	300.2	0.500	7.6
CaraCrystal	120.1	0.200	3.0
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'	1000.8	0.100	1.5
		<u>6.600</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Laukiniai	Spurgai	Aromatui (virimui)	3.0	12.5	40	60
Apelsinų žievelės saldžios	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	100	60
Viržiai (džiovinti)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	60	30
Viržiai (džiovinti)	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	30	5
Apelsinų žievelės karčios	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>50</u>	5
					280	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale S-04 (II k.)	100.0