

# Šamo JORÈS

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: Šamas  
Receptas sukurtas: 2012-04-16 11:24:59  
Receptas modifikuotas: 2012-06-12 16:09:29

OG: 1.062  
FG: 1.014  
ABV: 6.2 %  
IBU: 12  
EBC: 40  
IBU/OG: 0.20 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2024-09-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

|   | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|-------------|------------|
| Bazinis salyklas                                | 4.0          | 6.000       | 72.7       |
| Pale Ale salyklas                               | 7.0          | 1.000       | 12.1       |
| Miuncheno salyklas                              | 25.0         | 1.000       | 12.1       |
| Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked' | 800.6        | 0.250       | 3.0        |
|   |              | 8.250       |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

|                   | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|-----|------------|--------|
| Challenger (U.K.) | -     | -         | 6.0    | 7.0 | 30         | 13     |
| Cascade (U.S.)    | -     | -         | 6.5    | 5.0 | 20         | 13     |
| Cascade (U.S.)    | -     | -         | 6.5    | 0.2 | 10         | 1      |
|                   |       |           |        |     | 60         |        |

## Mielės

### Pavadinimas

|                  | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 12.0       |

## Pastabos

Salinimas:  
67-69c - 1.20min.  
67-c - 35min

Didžioji dalis misos virta, o likę 5l. užpilti siekiant atšaldyti misą

Pastabos: pragrežiau filtre daugiau skylių (3mm), tai bėga labai nuostabiai.  
Salyklą pyliau į vandenį.  
Brandinsiu tik savaitę, todėl, mažai apyniavau