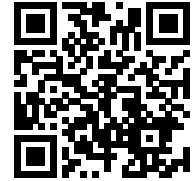


# Joris

Kiekis: 10 litrų  
Efektyvumas: 63 %  
Stilius: Kitoks alus  
Aludaris: audryla  
Receptas sukurtas: 2014-04-13 19:40:45  
Receptas modifikuotas: 2014-05-01 16:09:49

OG: 1.080  
FG: 1.022  
ABV: 7.6 %  
IBU: 34  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Tipple Pale Ale  
Prarūgęs rudasis elis

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 6.0          | 4.000        | 80.0       |
| 53.0         | 1.000        | 20.0       |
|              | <u>5.000</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Admiral (U.K.)  
East Kent Golding (U.K.)

### Forma

Spurgai  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

| AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|--------|------|------------|--------|
| 14.0   | 24.7 | 10         | 60     |
| 6.0    | 9.1  | 15         | 15     |
|        |      | <u>25</u>  |        |

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

### Salinimas:

50-53C - 10min  
65-68C - 60 min

Prarūgęs rudasis elis - 1L - 15 min  
Airiška kerpena - 5gr - 15 min