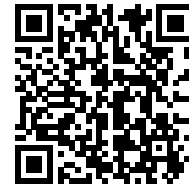


Jūratės dvaro

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2023-11-14 11:15:01
Receptas modifikuotas: 2025-12-13 12:14:40

OG: 1.055
FG: 1.013
ABV: 5.6 %
IBU: 30
EBC: 28
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	77.0
BEST Melanoidin salyklas	74.4	1.300	20.0
Gliukozė (praimingui)	0.0	0.150	2.3
BEST Chocolate salyklas	930.8	0.040	0.6
		<u>6.490</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	-	Virimui (kartumui)	16.0	29.3	20	60
Eldorado	-	Virimui (kartumui)	4.5	0.7	5	10
Eldorado	-	Aromatui (virimui)	4.5	0.4	5	5
Eldorado	-	Sausam apyniavimui	4.5	0.0	<u>40</u>	0
					70	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	3.0 g

Pastabos

24 l vandens
64°C – 60 min
78°C – 45 min

- Nuleidžiu 12 l misos
- tekinu ~80°C vandeniui
 - 5 l (+15 min su cirkuliacija)
 - 5 l (iškėlus salyklą)

Fermentacija:
18-20°

Originalus – Erstikio MARS receptas
Amarillo apyniai verdant pakeisti Bravo apyniais