

# Jūratės dvaro

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 75 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2020-12-06 09:01:48  
Receptas modifikuotas: 2022-06-02 09:12:39

OG: 1.058  
FG: 1.013  
ABV: 5.8 %  
IBU: 30  
EBC: 29  
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-28

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.800	79.2
BEST Melanoidin salyklas	72.1	1.200	19.8
BEST Chocolate salyklas	914.7	0.060	1.0
		<u>6.060</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	27.9	20	60
Amarillo	-	Aromatui (virimui)	9.5	1.5	5	10
Amarillo	-	Aromatui (virimui)	9.5	0.9	5	5
Amarillo	-	Sausam apyniavimui	9.5	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
- tekiniu ~80°C vandeniui
  - 5l (+15 min su cirkuliacija)
  - 5 l (iškėlus salyklą)

### Fermentacija:

18-20°

Originalus – Erstikio MARS receptas  
Amarillo apyniai verdant pakeisti Bravo apyniais