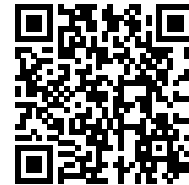


# Jūratės dvaro (Azacca)

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2021-07-20 06:45:23  
Receptas modifikuotas: 2023-01-30 14:42:14

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.2 %  
IBU: 33  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.500	78.5
BEST Melanoidin salyklas	73.4	1.000	17.5
Gliukozė (praimingui)	0.0	0.170	3.0
BEST Chocolate salyklas	923.8	0.060	1.0
		<u>5.730</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	29.3	20	60
Azacca	-	Aromatui (virimui)	15.0	2.6	5	10
Azacca	-	Aromatui (virimui)	15.0	1.4	5	5
Azacca	-	Aromatui (virimui)	15.0	0.0	<u>40</u>	0
					70	

## Mielės

### Pavadinimas

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

## Priedai

### Pavadinimas

Airiška kerpena	Paskirtis	Laikas	Kiekis
	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