

Jūratės dvaro (Eldorado)

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2021-08-19 10:57:04
Receptas modifikuotas: 2025-12-13 12:19:33

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



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-----------------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 5.000 | 76.3 |
| BEST Melanoidin salyklas | 73.6 | 1.300 | 19.8 |
| Gliukozė (praimingui) | 0.0 | 0.150 | 2.3 |
| BEST Chocolate salyklas | 925.2 | 0.060 | 0.9 |
| Gliukozė (antrinei fermentacijai) | 0.0 | 0.040 | 0.6 |
| | | <hr/> 6.550 | |

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 | 40 | 0 |
| | | | | | <hr/> 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