

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)



2026-06-09

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