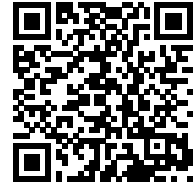


# Jūratės dvaro (Eldorado)

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 salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## 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