

Jūratės dvaro (Eldorado)

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2021-08-19 10:57:04
Receptas modifikuotas: 2024-02-24 12:34:26

OG: 1.053
FG: 1.012
ABV: 5.3 %
IBU: 30
EBC: 29
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-11-05

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.800	76.9
BEST Melanoidin salyklas	73.5	1.200	19.2
Gliukozė (praimingui)	0.0	0.150	2.4
BEST Chocolate salyklas	924.5	0.060	1.0
Gliukozė (antrinei fermentacijai)	0.0	0.030	0.5
		<hr/> 6.240	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	29.1	20	60
Eldorado	-	Virimui (kartumui)	4.5	0.8	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
- tekinu ~80°C vandeniu
 - 5 l (+15 min su cirkuliacija)
 - 5 l (iškėlus salyklą)

Fermentacija:
18-20 °

Originalus – Erstikio MARS receptas
Amarillo apyniai verdant pakeisti Bravo apyniais