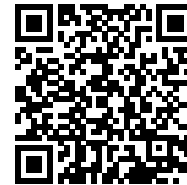


Jūratės dvaro (Eldorado) mod

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 66 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2023-11-14 11:15:01
Receptas modifikuotas: 2023-11-21 20:16:54

OG: 1.053
FG: 1.012
ABV: 5.4 %
IBU: 30
EBC: 27
IBU/OG: 0.56 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2024-02-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.800	77.2
BEST Melanoidin salyklas	73.7	1.200	19.3
Gliukozė (praimingui)	0.0	0.150	2.4
BEST Chocolate salyklas	925.9	0.040	0.6
Gliukozė (antrinei fermentacijai)	0.0	0.030	0.5
		<hr/>	
		6.220	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Bravo	-	Virimui (kartumui)	15.5	28.9	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 vandeniui
 - 5 l (+15 min su cirkuliacija)
 - 5 l (iškėlus salyklą)

Fermentacija:
18-20 °

Originalus – Erstikio MARS receptas
Amarillo apyniai verdant pakeisti Bravo apyniais