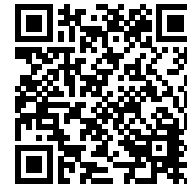


# Jūratės dvaro

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2023-11-14 11:15:01  
Receptas modifikuotas: 2026-05-24 13:31:46

OG: 1.055  
FG: 1.013  
ABV: 5.6 %  
IBU: 30  
EBC: 28  
IBU/OG: 0.55 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	77.0
BEST Melanoidin salyklas	74.5	1.300	20.0
Gliukozė (praimingui)	0.0	0.150	2.3
BEST Chocolate salyklas	931.5	0.040	0.6
		6.490	

## 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
					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 – Erstkio MARS receptas  
Amarillo apyniai verdant pakeisti Bravo apyniais

## JŪRATĖS DVARO ELIS

Gintarinis elis

OG 1.056 | EBC 28 | ABV 5,5%

Gintaro rūmai marių dugne statyti iš meilės, bet Perkūno rūstybė pasiekė kantrybės taurės kraštus, ir pilis dužo į tūkstančius gintaro gabalėlių. Šis alus – tai legendoje prarastų namų šiluma, atgysianti tavo taurėje. Turtingas karamelinis ir duoniškas salyklo pagrindas, nuspalvintas švelniu šokolado prisilietimu ir subalansuotas tolimų kraštų apyniais – kaip ir dera dievaitei.

Žmogaus meistrystė ir dievų dovana!