

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)



2026-06-13

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