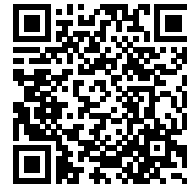


Jūratės dvaro (Azacca)

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2021-07-20 06:45:23
Receptas modifikuotas: 2023-01-30 14:42:14

OG: 1.052
FG: 1.012
ABV: 5.2 %
IBU: 33
EBC: 27
IBU/OG: 0.64 (ryškus apynių skonis)



2026-04-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pilsen salyklas | 4.0 | 4.500 | 78.5 |
| BEST Melanoidin salyklas | 73.4 | 1.000 | 17.5 |
| Gliukozė (praimingui) | 0.0 | 0.170 | 3.0 |
| BEST Chocolate salyklas | 923.8 | 0.060 | 1.0 |
| | | <u>5.730</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Bravo | - | Virimui (kartumui) | 15.5 | 29.3 | 20 | 60 |
| Azacca | - | Aromatui (virimui) | 15.0 | 2.6 | 5 | 10 |
| Azacca | - | Aromatui (virimui) | 15.0 | 1.4 | 5 | 5 |
| Azacca | - | Aromatui (virimui) | 15.0 | 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
- 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