

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)



2026-06-13

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