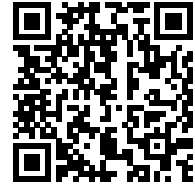


# Jūratės dvaro (Eldorado)

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2021-08-19 10:57:04  
Receptas modifikuotas: 2025-12-13 12:19:33

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



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	76.3
BEST Melanoidin salyklas	73.6	1.300	19.8
Gliukozė (praimingui)	0.0	0.150	2.3
BEST Chocolate salyklas	925.2	0.060	0.9
Gliukozė (antrinei fermentacijai)	0.0	0.040	0.6
		<hr/> 6.550	

## 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
					<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
- 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