Moliūgų laukas

Kiekis:	20 litrų
Efektyvumas:	70 %
Stilius:	Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris:	vapas
Receptas sukurtas:	2013-10-02 17:25:54
Receptas modifikuotas:	2013-10-03 10:01:01

OG:	1.059
FG:	1.016
ABV:	5.6 %
IBU:	32
EBC:	31
IBU/OG:	0.54 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)

2025-07-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Moliūgas	7.0	4.700	45.6
Bazinis salyklas	3.0	2.000	19.4
Vienos salyklas	7.0	2.000	19.4
CaraRed	40.0	0.500	4.9
CaraCrystal	120.1	0.500	4.9
Miuncheno salyklas	15.0	0.500	4.9
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.100	1.0
		10.300	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	Granulės	-	10.5	18.0	14	60
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	-	6.4	8.4	14	30
East Kent Golding (U.K.)	Granulės	-	6.4	5.4	14	15
Kvapieji pipirai	-	-	0.0	0.0	2	5
Muskatas	-	-	0.0	0.0	3	5
Imbieras	-	-	0.0	0.0	3	5
Vanilė	-	-	0.0	0.0	2	5
Cinamonas	-	-	0.0	0.0	4	5
					56	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Lager 497	12.0

Pastabos

Moliūgas supjaustomas stambiais gabalais. Sudedamas į kepimo skardą ir ant viršaus užbarstoma rudojo cukraus. Į skardą įpilame stiklinę vandens, kad apsemtų dugną ir neprisviltų moliūgas.

Kepame:
> 1.5 val. - 180C
> 15 min. - 220C

Atvėsusį moliūgą šaukštu nuimame nuo žievės. Jei yra likusio kieto nupjauname žievę ir sutarkuojame.

Visą masę naudojame salinimui (šįkart virdamas nenaudojau).

---

p.s. kadangi šįkart moliūgas buvo vėsus, tai salinimo temperatūrą numušė šiek tiek per daug.

20 min. -> 55C
1/4 dekokcija -> 10 min.
45 min. -> 67C

--

Tekinimas 60 min.