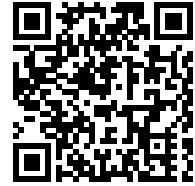


Kvietinis Moliūgas

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Zhiniukas
Receptas sukurtas: 2016-10-21 13:00:32
Receptas modifikuotas: 2017-01-23 10:05:58

OG: 1.053
FG: 1.011
ABV: 5.5 %
IBU: 21
EBC: 20
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|------------------------------|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 2.250 | 35.2 |
| Kvietinis salyklas (šviesus) | 4.3 | 2.250 | 35.2 |
| BEST Caramel Amber salyklas | 71.4 | 1.000 | 15.6 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 0.750 | 11.7 |
| Cukrus | 0.0 | 0.150 | 2.3 |
| | | <u>6.400</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | - | Virimui (kartumui) | 5.5 | 20.7 | <u>45</u> | 60 |
| | | | | | 45 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------------------------|------------|
| Brewferm Blanche šlapios III kartos | 200.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|------------------|-----------|----------|----------|
| Moliūgas | Virimui | 120 min. | 5000.0 g |
| Imbieras | Virimui | 10 min. | 40.0 g |
| Cinamonas | Virimui | 10 min. | 8.0 g |
| Muškatas | Virimui | 10 min. | 2.0 g |
| Kvapieji pipirai | Virimui | 10 min. | 2.0 g |
| Kardamonas | Virimui | 10 min. | 1.0 g |
| Gvazdikėliai | Virimui | 10 min. | 1.0 g |

Pastabos

4,5 kg moliūgo virta 22 litruose salinimo vandens. 700 g moliūgo supjaustyti kubeliais, užberti 150 g cukraus ir orkaitėje kepti, kol susikaramelizavo.

3 kg nuvirto moliūgo sudėti į tekinimą. Labai gerai užkimšo filtrą. Teko pastoviai maišyti.

Karamelizuoti moliūgai sudėti 15 min iki tekinimo pradžios.