

Kvietinis Moliūgas

Kiekis: 27 litriai
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 savyklas)



2025-04-27

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale savyklas	6.0	2.250	35.2
Kvietinis savyklas (šviesus)	4.3	2.250	35.2
BEST Caramel Amber savyklas	71.4	1.000	15.6
BEST Munich savyklas	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.