

# Moliūginis elis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Lrs  
Receptas sukurtas: 2019-09-29 14:24:04  
Receptas modifikuotas: 2019-10-29 15:09:45

OG: 1.077  
FG: 1.026  
ABV: 6.6 %  
IBU: 16  
EBC: 47  
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                    | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|--------------|------------|
| TF Maris Otter Pale Ale        | 9.0          | 3.200        | 38.1       |
| Moliugas                       | 3.0          | 2.300        | 27.4       |
| BEST Munich salyklas           | 25.0         | 1.360        | 16.2       |
| BEST Caramel Aromatic salyklas | 50.5         | 0.900        | 10.7       |
| CaraMunich salyklas            | 100.3        | 0.400        | 4.8        |
| Konditerinis cukrus (rudas)    | 501.2        | 0.230        | 2.7        |
|                                |              | <u>8.390</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas          | Forma    | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g)      | Laikas |
|----------------------|----------|--------------------|--------|------|-----------------|--------|
| Northern Brewer (US) | Granulės | Virimui (kartumui) | 6.0    | 15.7 | <u>25</u><br>25 | 60     |

## Mielės

| Pavadinimas                   | Kiekis (g) |
|-------------------------------|------------|
| White labs English ale WLP002 | 12.0       |

## Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis              | Laikas | Kiekis |
|-------------|------------------------|--------|--------|
| Cinamonas   | Virimui                | 5 min. | 25.0 g |
| Muškatas    | Virimui                | 5 min. | 5.0 g  |
| Imbieras    | Virimui                | 5 min. | 5.0 g  |
| Vanilė      | Antrinei fermentacijai | 5 d.   | 15.0 g |

## Pastabos

Moliūgas pakepintas su apibarstytu cukrumi 190 laipsnių temp 2 val.  
Salinta 68 temp.  
Virti 90 min.  
Moliūgas virimui  
Moliūgo paruošto ir iškepto gavosi 1,5 kg