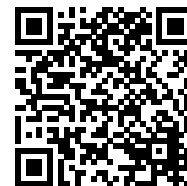


# Kasteto moliugas

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: AndriusK  
Receptas sukurtas: 2020-01-23 19:51:23  
Receptas modifikuotas: 2020-01-25 20:48:30

OG: 1.065  
FG: 1.015  
ABV: 6.5 %  
IBU: 28  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	69.9
BEST Munich salyklas	15.5	1.000	14.0
BEST Melanoidin salyklas	71.0	0.500	7.0
BEST Caramel Munich II salyklas	120.4	0.500	7.0
Cukrus	0.0	0.150	2.1
		<hr/> 7.150	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	-	-	4.0	16.8	50	60
Magnum	-	-	13.0	10.9	10	60
					<hr/> 60	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Imbieras	Virimui	10 min.	40.0 g
Cinamonas	Virimui	10 min.	8.0 g
Moliūgas	Virimui	120 min.	3.5 kg
Muškatas	Virimui	10 min.	2.0 g
Kvapieji pipirai	Virimui	10 min.	2.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	10 min.	1.0 g
Kardamonas	Virimui	10 min.	1.0 g

## Pastabos

Kopijuoju Giedriaus recepta (prieskonius)

Moliugas supjaustytas gabaliukais 5x3cm (mazdaug)  
keptas orkaiteje 180C truputi virs 2h, uždengta folija.  
Nuemiau folija ir apibarsciau 150g cukraus ir atgal i orkaite 200C apie 25min.

2/3 moliugo i salinimą.

1/3 į virimą.

!!! ACHTUNG !!!

Nedėkit moliūgo į salinimą - neištekinsit...