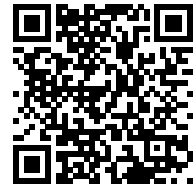


#8 2021 Corona Kalėdinis Moliūgas

Kiekis: 26 litrai
Efektyvumas: 61 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2021-12-09 16:01:35
Receptas modifikuotas: 2021-12-27 05:20:34

OG: 1.050
FG: 1.002
ABV: 6.4 %
IBU: 26
EBC: 10
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	76.1
CaraPils salyklas	4.5	0.430	6.5
TF Torrefied Wheat	5.2	0.400	6.1
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	0.290	4.4
Gliukozė	0.0	0.250	3.8
Cukrus	0.0	0.200	3.0
		<u>6.570</u>	

Apyniai

Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sybilla	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	14.8	24	60
Chinook	Granulės	-	13.0	3.0	3	30
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	8.0	<u>10</u>	20
					37	

Mielės

Pavadinimas

	Kiekis (g)
SafAle BE-134	14.0

Priedai

Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Moliūgas	Salinimui	60 min.	830.0 g
Imbieras	Virimui	20 min.	12.0 g
Apelsinų žievelė (saldžioji)	Virimui	20 min.	10.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	20 min.	6.0 g
Cinamonas	Virimui	20 min.	5.0 g

Pastabos

Salinimas:

Vanduo - 23 l
60 C - 15 min

67 C - 60 min

72 C - 10 min
78 C - 10 min

Virimas 60 min
17 +13 = 30 l

OG - 1,050 - Hidrometro

OG - 1,051 - Reflektometro

FG- 1.02

Buteliavimas:

cukrus 6g/l

25 l / 150 g cukrus

Priedai

Moliūgas supjaustytas gabaliukais ~5cm.

Kepinamas orkaitėje 180 C ~ 45min, 15 min apibarstoma cukrumi 100g ir paskrudiname

Po kepimo 1h. salinama