

Moliūgų sula

Kiekis: 45 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Karolijan
Receptas sukurtas: 2022-11-09 09:04:52
Receptas modifikuotas: 2022-11-28 09:10:37

OG: 1.061
FG: 1.012
ABV: 6.4 %
IBU: 21
EBC: 13
IBU/OG: 0.34 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2022-11-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklos
BEST Caramel Hell salyklos
Cukrus

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
2.9	10.000	80.0
30.0	2.000	16.0
0.0	0.500	4.0
	<u>12.500</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Marynka
Marynka

Forma
Spurgai
-

Paskirtis
Virimui (kartumui)
Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
7.0	16.2	50	60
7.0	4.8	<u>30</u>	15
		80	

Mielės

Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham
Lallemand Danstar Diamond

Kiekis (g)
22.0
22.0

Priedai

Pavadinimas

Moliūgas
Imbieras
Airiška kerpena
Cinamonas
Gvazdikėliai

Paskirtis
-
Virimui
Virimui
Virimui
Virimui

Laikas	Kiekis
-	10.0 kg
15 min.	40.0 g
15 min.	20.0 g
15 min.	10.0 g
15 min.	10.0 g

Pastabos

Salinimas: 1/3 tekinant papildu 30L

55C - 15min
65C - 120min
80C - tekinam

Moliūgas: 3/4 į misą, 1/4 į virimą

Naudota 5,2 pH stabilizer

Fermentuota dviejuose induose, tad išbandomos skirtingos mielės