

# 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 salyklas)



2025-04-25

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

BEST Heidelberg salyklas  
BEST Caramel Hell salyklas  
Cukrus

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

## 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	30	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  
-  
15 min.  
15 min.  
15 min.  
15 min.

Kiekis  
10.0 kg  
40.0 g  
20.0 g  
10.0 g  
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