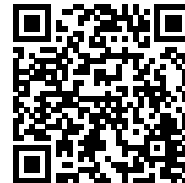


Moliūgų sula

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)



2026-04-18

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 (%)

7.0
7.0

IBU

16.2
4.8

Kiekis (g)

50
30
80

Laikas

60
15

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