

# Halloween

Kiekis: 25 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: romac  
Receptas sukurtas: 2013-09-03 20:03:25  
Receptas modifikuotas: 2013-09-08 12:45:54

OG: 1.064  
FG: 1.018  
ABV: 6.0 %  
IBU: 19  
EBC: 19  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2024-02-22

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	45.5
Moliūgas	7.0	4.000	36.4
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	9.1
CaraAmber	60.0	0.500	4.5
Pale Ale salyklas	7.0	0.400	3.6
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.100	0.9
		<u>11.000</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	Spurgai	Virimui (kartumui)	11.0	8.9	10	60
Kent Golding (U.K.)	Spurgai	Aromatui (virimui)	4.8	10.5	35	30
Muskatas (maltas)	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	6	10
Cinamonas (maltas)	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	10	10
Gvazdikėliai (nemaltas)	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	6	10
Kvapnieji pipirai (nemaltas)	Granulės	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>6</u>	10
					73	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safbrew T-58	15.0

## Pastabos

Moliugas kaitinamas krosnyje iki karamelizacijos 1-1,5h, sutrinamas i kose ikeliamas i kaitinama vandeni salinimui, butu vienoda apskaiciuota temperatūra.

Salinimas:  
50C - 10 min.  
67C - 60 min.