

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)



2024-07-27

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
		11.000	

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	6	10
					73	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	15.0

Pastabos

Moliugus 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.