

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)



2020-09-25

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	6	10
					<u>73</u>	

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.