

Cucurbita pepo ale

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Regis
Receptas sukurtas: 2013-10-01 14:40:40
Receptas modifikuotas: 2014-07-07 09:01:55

OG: 1.058
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 45
EBC: 23
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|-------------|------------|
| Marris Otter | 6.0 | 5.000 | 55.9 |
| Moliūgas | 3.0 | 3.500 | 39.1 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.450 | 5.0 |
| | | 8.950 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Willamette | Granulės | Virimui (kartumui) | 6.2 | 38.1 | 50 | 60 |
| Cascade (U.S.) | Granulės | Aromatui (virimui) | 7.9 | 7.2 | 15 | 15 |
| Hallertau Hersbrucker (German) | Granulės | Aromatui (virimui) | 4.1 | 0.0 | 28 | 0 |
| | | | | | 93 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------------|------------|
| MauriBrew Ale 514 | 12.0 |

Pastabos

Moliūgą nuplauti, perpjauti pusiau, išimti sėklas.
Supjaustyti vizitinės kortelės dydžio gabalais ir kepti 180C orkaiteje ~1val. kol moliūgo paviršius dailiai paruduos.

Salinimas:

12L +55C ->30min.

Sudedam keptą moliūgą, pilam 6L verdančio vandens, išmaišom. ->60min.

Pakeliam t iki +74C (kaitinam ant ugnies arba +9L verdančio vandens) ir tekinam.

Virimas:

Užverdame, duodame pavirti 10min. neuždengus dangčio, dedame pirmus apynius.

Likus 15 min. dedame antrus apynius.

Likus 10 min. dedame 4g. cinamono lazdeliu + 4g. kapotų vanilės ankščių + 2g. malto muskato riešuto + 4g. šviežio smulkinto imbiero ir airišką kerpeną.

Baigus virti išjungiam ir dedame paskutinius apynius ir palaukiame 3min.

Ataušinam ir nukošiam fermentavimui.