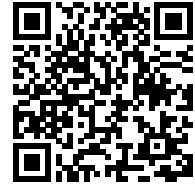


# Moliūgo Kalėdos

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 47 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: vidmantask  
Receptas sukurtas: 2013-10-24 12:59:23  
Receptas modifikuotas: 2014-04-18 09:37:11

OG: 1.042  
FG: 1.011  
ABV: 4.0 %  
IBU: 43  
EBC: 70  
IBU/OG: 1.02 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-19

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Miuncheno salyklas	15.0	5.000	83.3
CaraAroma	350.3	0.500	8.3
CaraMunich	120.1	0.250	4.2
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	800.6	0.250	4.2
		<u>6.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	17.1	15	60
Perle (German)	Granulės	Virimui (kartumui)	8.0	17.1	15	60
Perle (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	8.0	8.7	10	30
Fuggle (U.K.)	Granulės	Sausam apyniavimui	5.0	0.0	<u>10</u>	0
					50	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

## Pastabos

4.5 kg dydžio moliūgas supjaustytas dideliais gabalais, išimtos sėklos, pakepinta 1,5 val orkaitėje. Lupena nuimta ir pati likusi masė (~1,3 kg) dėta į mentalą. Filtru neužkišo ;-)

Kerpenos 5 g. 15 min virimo.

10 min virimo:

- 3 g. gvazdikėlių
- 3 g. kardamono pumpurų
- 3 g. malto ir kapoto muskato riešuto
- 2 g. vanilės ankštis
- 5 g. cinamono lazdelės

5 min. virimo:

- 12 g. šviežio tarkuoto imbiero.