

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)



2020-09-27

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. Filtro 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.