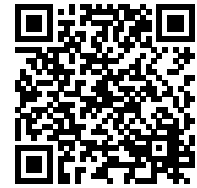


# Žąsinas moliūgas

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: vapas  
Receptas sukurtas: 2011-09-11 15:30:36  
Receptas modifikuotas: 2011-09-12 15:02:56

OG: 1.055  
FG: 1.014  
ABV: 5.4 %  
IBU: 13  
EBC: 27  
IBU/OG: 0.23 (jaučiami apyniai, dominuoja slyklas)



2020-10-31

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis slyklas	3.0	3.500	66.0
Pale Ale slyklas	7.0	1.000	18.9
CaraCrystal	120.1	0.300	5.7
Special B	400.3	0.200	3.8
Miuncheno slyklas	15.0	0.200	3.8
CaraRed	40.0	0.100	1.9
		<u>5.300</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (German)	-	-	5.0	7.2	15	60
Spalt Select (German)	-	-	5.0	3.7	10	30
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.5	1.9	10	10
					<u>35</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham	Kiekis (g)
	12.0

## Pastabos

3kg moliūgo supjaustyta stambiais gabalais ir 40 min. pakepta orkaitėje 180 laipsnių temperatūroje