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:	1.110
FG:	1.028
ABV:	10.8 %
IBU:	8
EBC:	44
IBU/OG:	0.07 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)

2025-06-11

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	3.500	33.0
Bazinis salyklas	3.0	3.500	33.0
Pale Ale salyklas	7.0	1.000	9.4
Pale Ale salyklas	7.0	1.000	9.4
CaraCrystal	120.1	0.300	2.8
CaraCrystal	120.1	0.300	2.8
Miuncheno salyklas	15.0	0.200	1.9
Special B	400.3	0.200	1.9
Special B	400.3	0.200	1.9
Miuncheno salyklas	15.0	0.200	1.9
CaraRed	40.0	0.100	0.9
CaraRed	40.0	0.100	0.9
		10.600	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (German)	-	-	5.0	4.4	15	60
Spalt Select (German)	-	-	5.0	2.2	10	30
Kent Golding (U.K.)	-	-	5.5	1.2	10	10
					35	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Pastabos

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