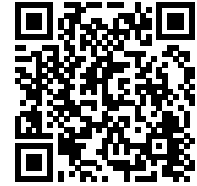


# Zucca Dolce II

Kiekis: 28 litrai  
Efektyvumas: 91 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-10-05 23:54:25  
Receptas modifikuotas: 2014-11-15 01:00:55

OG: 1.067  
FG: 1.013  
ABV: 7.1 %  
IBU: 14  
EBC: 49  
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-10-01

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Maltosos salyklas	5.0	5.000	47.2
Moliūgas	45.0	4.000	37.8
Čekiškas miuncheno salyklas	15.0	1.000	9.4
Special W	350.3	0.330	3.1
CaraBelge	40.0	0.190	1.8
Cukrus su melasa	800.6	0.070	0.7
		<u>10.590</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Simcoe	Granulės	Virimui (kartumui)	11.9	13.9	15	50
Prieskonių mišinys®	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>140</u>	0
					155	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	11.0

## Pastabos

4 kg moliūgo iškepame ir 3,5 kg pusę valandos verdame pirminiam salinimui reikalingame vandens kiekyje - apie 8 ltr. Darom 15 min. protein rest baziniui 55 C + įdarbinam β (8 ltr apie 65 C), pridedam likusius salyklus, keliam iki 70 (iki 8 ltr verdančio) ir salinam 60 min. Keliam, pridėdami 0,5 kg labai stipriai kepto sumaišyto su melasiniu cukrumi (karamelizuoto) moliūgo, iki 78, tekinam su apie 15 ltr. Verdame 60 min., 15 min. - maistą mielėms ir kerpeną, o prieskonius - į auštančią apie 80 C misą. Prieskoniai - cinamonas, imbieras, muskato riešutas, kvapūs pipiras, kardamonas ir gvazdikėlis. Koks santykis tarp jų, dar reikės sutverti. Gal 4/2/1/1/0.2/0.1; 1 vnt - 16.28 gr. 75/38 ml H3PO4 12,14%.

Kažkiek pamąstyti privalu dėl efektyvumo. Manau, kad jį išskėlė tvirtas ir saldus muskatinis moliūgas, kurį skaičiuoklėje kažkaip nuvertinau.