

# Moliūgėlis (Moliūginis alus)

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Artis  
Receptas sukurtas: 2011-10-01 10:22:44  
Receptas modifikuotas: 2011-10-03 21:36:47

OG: 1.068  
FG: 1.017  
ABV: 6.7 %  
IBU: 27  
EBC: 22  
IBU/OG: 0.40 (jaučiami apyniai, dominuoja savyklas)



2026-06-25

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Viking malt pilsnerio savyklas	3.0	5.000	57.1
Moliūgas	7.0	3.000	34.3
CaraRed	40.0	0.500	5.7
CaraCrystal	120.1	0.250	2.9
		8.750	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Nugget	-	-	12.0	17.7	15	60
Kent Golding (U.K.)	-	-	4.0	9.1	30	30
Kvapnieji pipirai (nemaltas)	-	-	0.0	0.0	5	10
Cinamonas (maltas)	-	-	0.0	0.0	10	10
Gvazdikėliai (nemaltas)	-	-	0.0	0.0	5	10
Muskatas (maltas)	-	-	0.0	0.0	5	10
					70	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

## Pastabos

Šį alų pirmą kartą viriau prieš metus. Puikaus skonio, labai kvapnus, "šiltas" alus šaltiems žiemos vakarams.  
Moliūgo griežinėlius kepiname orkaitėje 200-230C, apie 30-50 min. Po lėto skrusdamas moliūgas karamelizuojasi, paleidžia sultys.  
Nereiktų perkepinti, turi lengvai apskrusti.  
Moliūgą naudojame kaitinant tekinimo vandenį. Vanduo tampa lengvos oranžinės spalvos, salstelėjęs.  
Visa tai patenka ir į verdamą alų. Nors galiausiai kažkokio specifinio moliūgo skonio nėra jaučiama. Visą užgožia kvapnieji prieskoniai.

Salinimas:  
50C - 20 min.  
67C - 90 min.