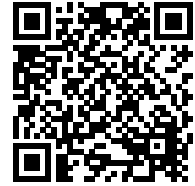


Moliūgėlis (Moliūginis alus)

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)



2026-05-09

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 |
| | | <u>8.750</u> | |

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 | <u>5</u> | 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.