

# Moliūgo performansas (saldusis stautas)

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2016-11-11 15:39:34  
Receptas modifikuotas: 2016-12-18 19:53:01

OG: 1.054  
FG: 1.017  
ABV: 4.8 %  
IBU: 58  
EBC: 61  
IBU/OG: 1.08 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	3.630	68.1
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.500	9.4
Avižiniai dribsniai	4.0	0.450	8.4
BEST Caramel Dark salyklas	90.7	0.350	6.6
Skrudintas miežių salyklas 'Chocolate Dehusked'	804.2	0.200	3.8
BEST Black salyklas	1156.3	0.200	3.8
		<u>5.330</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	Granulės	-	13.0	58.0	<u>40</u> 40	60

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar BRY-97 American West Coast (Šlapios antrokės)	100.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
laktozė	-	-	340.0 g

## Pastabos

salinimui pakepinto orkaiteje 180C-2h, krepšio kamuolio dydžio perpjauto skersai ir paskui išskaptuoto. tirščių apie 8 ltr., kitą dieną laikyta tekimo vandenyje ~90C porą h kol salinosi mentalas nukošti tirščiai ir tuo vandeniu tekinta juodieji salyklai atskirai jonizuotame vandenyje pH ~11 porai valandų ir sudėti į tekimą.

68C-80min

76-10min

moliugu prieskoniai išjungus virimą min ;

muskato, 1/3 šaukštelio

cinamono 1 šaukštelis

gvazdikėlių, 4 vnt

kvapiųjų pipirų, kokie 5 vnt

kardamono, 1/3 šaukštelio

imbiero patarkuoto gyvo apie porą desertinių šaukštų

kakavos ~2 šaukštai

laktozė pgl faktą po pirminės