

Išmušė 12, Pelenė pavirto į moliūgą

Kiekis: 21 litras
Efektyvumas: 62 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Kartman
Receptas sukurtas: 2017-10-19 22:21:29
Receptas modifikuotas: 2018-01-30 21:38:30

OG: 1.051
FG: 1.006
ABV: 6.0 %
IBU: 17
EBC: 30
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	2.200	39.4
BEST Vienna salyklas	9.0	1.100	19.7
BEST Munich Dark salyklas	28.0	0.700	12.5
Avižiniai dribsniai	4.0	0.380	6.8
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.380	6.8
CaraRed salyklas	50.0	0.380	6.8
Brown Malt salyklas	150.3	0.200	3.6
Cukrus	0.0	0.190	3.4
BEST Chocolate salyklas	902.1	0.060	1.1
		5.590	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
East Kent Golding	Granulės	Virimui (kartumui)	5.5	17.2	25	60
					25	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kardamonas	Virimui	-	0.0 g
Muškatas	Virimui	-	0.0 g
Imbieras	Virimui	-	0.0 g
Kvapieji pipirai	Virimui	-	0.0 g
Cinamonas	Virimui	-	0.0 g

Pastabos

Moliūgų elis
naudojasi šiuo receptu: <https://byo.com/stories/issue/item/3283-autumn-seasonal-beer>
čia mano naudoti prieskoniai, truputį pakeista nuo recepto.
8 oz. (0.23 kg) natural brown sugar (15 min.)
9 lbs. (4.5 kg) šviežias moliugas su žievėm(plain, unspiced)
6 cinnamon sticks, broken up (0 min.)
1.5 Tbsp. ginger, chopped (0 min.)
0,5arbatinio šaukštelio muškato, (0 min.)
10 dried allspice berries, crushed (0 min.)
4 green cardamom pods, split, husks discarded, seeds crushed (0 min.)