

# Moliūginis elis

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 81 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Lrs  
Receptas sukurtas: 2019-09-29 14:24:04  
Receptas modifikuotas: 2019-10-29 15:09:45

OG: 1.077  
FG: 1.026  
ABV: 6.6 %  
IBU: 16  
EBC: 47  
IBU/OG: 0.20 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-17

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
TF Maris Otter Pale Ale	9.0	3.200	38.1
Moliugas	3.0	2.300	27.4
BEST Munich salyklas	25.0	1.360	16.2
BEST Caramel Aromatic salyklas	50.5	0.900	10.7
CaraMunich salyklas	100.3	0.400	4.8
Konditerinis cukrus (rudas)	501.2	0.230	2.7
		<u>8.390</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Northern Brewer (US)	Granulės	Virimui (kartumui)	6.0	15.7	<u>25</u>	60
					25	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
White labs English ale WLP002	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Cinamonas	Virimui	5 min.	25.0 g
Muškatas	Virimui	5 min.	5.0 g
Imbieras	Virimui	5 min.	5.0 g
Vanilė	Antrinei fermentacijai	5 d.	15.0 g

## Pastabos

Moliūgas pakepintas su apibarstytu cukrumi 190 laipsnių temp 2 val.  
Salinta 68 temp.  
Virti 90 min.  
Moliūgas virimui  
Moliūgo paruošto ir iškepto gavosi 1,5 kg