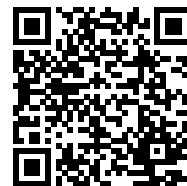


Kasteto moliugas

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: AndriusK
Receptas sukurtas: 2020-01-23 19:51:23
Receptas modifikuotas: 2020-01-25 20:48:30

OG: 1.065
FG: 1.015
ABV: 6.5 %
IBU: 28
EBC: 27
IBU/OG: 0.43 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---------------------------------|--------------|-------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas | 6.0 | 5.000 | 69.9 |
| BEST Munich salyklas | 15.5 | 1.000 | 14.0 |
| BEST Melanoidin salyklas | 71.0 | 0.500 | 7.0 |
| BEST Caramel Munich II salyklas | 120.4 | 0.500 | 7.0 |
| Cukrus | 0.0 | 0.150 | 2.1 |
| | | <hr/> 7.150 | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|-------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| East Kent Golding | - | - | 4.0 | 16.8 | 50 | 60 |
| Magnum | - | - | 13.0 | 10.9 | 10 | 60 |
| | | | | | <hr/> 60 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|----------------------------|------------|
| Fermentis Safale US-05(56) | 12.0 |

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|------------------|-----------|----------|--------|
| Imbieras | Virimui | 10 min. | 40.0 g |
| Cinamonas | Virimui | 10 min. | 8.0 g |
| Moliūgas | Virimui | 120 min. | 3.5 kg |
| Muškatas | Virimui | 10 min. | 2.0 g |
| Kvapieji pipirai | Virimui | 10 min. | 2.0 g |
| Gvazdikėliai | Virimui | 10 min. | 1.0 g |
| Kardamonas | Virimui | 10 min. | 1.0 g |

Pastabos

Kopijuoju Giedriaus recepta (prieskonius)

Moliugas supjaustytas gabaliukais 5x3cm (mazdaug)
keptas orkaiteje 180C truputi virs 2h, uždengta folija.
Nuemiau folija ir apibarsciau 150g cukraus ir atgal i orkaite 200C apie 25min.

2/3 moliugo i salinimą.

1/3 į virimą.

!!! ACHTUNG !!!

Nedėkit moliūgo į salinimą - neištekinsit...