

Cucurbita pepo ale

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Regis
Receptas sukurtas: 2013-10-01 14:40:40
Receptas modifikuotas: 2014-07-07 09:01:55

OG: 1.058
FG: 1.016
ABV: 5.6 %
IBU: 45
EBC: 23
IBU/OG: 0.78 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	5.000	55.9
Moliūgas	3.0	3.500	39.1
CaraCrystal	120.1	0.450	5.0
		8.950	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Willamette	Granulės	Virimui (kartumui)	6.2	38.1	50	60
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.9	7.2	15	15
Hallertau Hersbrucker (German)	Granulės	Aromatui (virimui)	4.1	0.0	28	0
					93	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
MauriBrew Ale 514	12.0

Pastabos

Moliūgą nuplauti, perpjauti pusiau, išimti sėklas.
Supjaustyti vizitinės kortelės dydžio gabalais ir kepti 180C orkaiteje ~1val. kol moliūgo paviršius dailiai paruduos.

Salinimas:

12L +55C ->30min.

Sudedam keptą moliūgą, pilam 6L verdančio vandens, išmaišom. ->60min.

Pakeliam t iki +74C (kaitinam ant ugnies arba +9L verdančio vandens) ir tekinam.

Virimas:

Užverdame, duodame pavirti 10min. neuždengus dangčio, dedame pirmus apynius.

Likus 15 min. dedame antrus apynius.

Likus 10 min. dedame 4g. cinamono lazdeliu + 4g. kapotų vanilės ankščių + 2g. malto muskato riešuto + 4g. šviežio smulkinto imbiero ir airišką kerpeną.

Baigus virti išjungiam ir dedame paskutinius apynius ir palaukiame 3min.

Ataušinam ir nukošiam fermentavimui.