

Žąsinas

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: pofke
Receptas sukurtas: 2013-11-03 15:36:30
Receptas modifikuotas: 2013-11-15 11:10:00

OG: 1.066
FG: 1.015
ABV: 6.7 %
IBU: 21
EBC: 37
IBU/OG: 0.32 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.0	4.000	48.2
Moliūgas	3.0	3.000	36.1
Miuncheno salyklas	15.0	1.000	12.0
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	0.300	3.6
		<u>8.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Amarillo	Spurgai	Virimui (kartumui)	8.0	21.4	25	90
Maltas imbieras	-	-	0.0	0.0	3	10
Cinamonas	-	-	0.0	0.0	5	10
Vanilė	-	-	0.0	0.0	5	10
Muskato riešutas	-	-	0.0	0.0	3	10
Kvapieji pipirai	-	-	0.0	0.0	1	10
Amarillo	-	-	8.0	0.0	<u>10</u>	0
					52	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	11.0

Pastabos

Moliūgas, kad nesimaišytų per daug, supjaustomas stambiais gabalais, įtrinamas Muskovado cukrum ir gerai paskrudinamas orkaitėje. Tada užplikomas ir palaikoma biškį, po to vanduo nupilamas ir juo užmaišomas mentalas, o moliūgą galima į pyragą sudėti. Salinamas prie 67 C.