

# Zucca Dolce

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 79 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-11-03 16:00:33  
Receptas modifikuotas: 2014-10-30 20:11:13

OG: 1.062  
FG: 1.020  
ABV: 5.5 %  
IBU: 16  
EBC: 38  
IBU/OG: 0.26 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas	3.0	5.000	55.3
Moliūgas	45.0	3.000	33.2
Miuncheno salyklas	15.0	0.470	5.2
Melanoidinas	70.1	0.280	3.1
CaraCrystal	120.1	0.140	1.5
CaraRed	40.0	0.100	1.1
Cukrus su melasa	800.6	0.050	0.6
		<u>9.040</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Summit	Granulės	Virimui (kartumui)	17.0	16.0	10	50
Prieskonių mišinys®	-	Aromatui (virimui)	0.0	0.0	<u>140</u>	0
					150	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safbrew T-58	1300.0

## Pastabos

2,5 kg moliūgo iškepame ir pusę valandos verdame salinimui reikalingame vandens kiekyje - apie 10 ltr. Darom 15 min. protein rest baziniui 56 C + įdarbinam β (10 ltr 65 C), pridedam likusius salyklus, keliam iki 70 (iki 10 ltr verdančio) ir salinam 60 min. Keliam, pridėdami 0,5 kg labai stipriai kepto sumaišyto su melasiniu cukrumi (karamelizuoto) moliūgo, iki 78, tekinam su apie 15 ltr. Verdame 60 min., 15 min. - maistą mielėms ir kerpeną, o prieskonius - į auštančią apie 80 C misą. Prieskoniai - cinamonas, imbieras, muskato riešutas, kvapūs pipiras, kardamonas ir gvazdikėlis. Koks santykis tarp jų, dar reikės sutverti. Gal 4/2/1/1/0.2/0.3; 1 vnt - 16.1 gr. 75/38 ml H3PO4 12,14%.