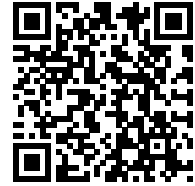


# Moliūginė lapė

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: vapas  
Receptas sukurtas: 2014-12-09 14:24:45  
Receptas modifikuotas: 2014-12-10 08:42:49

OG: 1.052  
FG: 1.012  
ABV: 5.2 %  
IBU: 16  
EBC: 30  
IBU/OG: 0.31 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	4.000	76.9
CaraCrystal	120.1	1.000	19.2
Kvietiniai dribsniai	3.0	0.100	1.9
Skrudintas miežių salyklas 'Biscuit'	50.0	0.100	1.9
		<u>5.200</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (Czech)	-	Virimui (kartumui)	4.0	4.1	10	60
Willamette	-	Virimui (kartumui)	5.0	5.2	10	60
East Kent Golding (U.K.)	-	Virimui (kartumui)	4.0	4.1	10	60
East Kent Golding (U.K.)	-	Aromatui (virimui)	4.0	2.7	18	10
					<u>48</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
M07 British Ale	12.0

## Pastabos

2 g. muskato, 2 g. kvapniųjų pipirų, 2 g. vanilės ankštis (1 ankštis), 4 g. šviežio imbiero, 4 g. cinamono (1 lazdelė)