

Zucca Dolce III

Kiekis: 27 litrai
Efektyvumas: 79 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Peckelis
Receptas sukurtas: 2015-03-03 12:31:52
Receptas modifikuotas: 2015-03-22 22:36:00

OG: 1.061
FG: 1.019
ABV: 5.5 %
IBU: 32
EBC: 39
IBU/OG: 0.52 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------|--------------|--------------|------------|
| Čekiškas salyklas | 5.0 | 6.200 | 85.3 |
| Moliūgas | 260.2 | 0.950 | 13.1 |
| Cukrus | 0.0 | 0.120 | 1.7 |
| | | <u>7.270</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|----------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Galaxy | Granulės | Virimui (kartumui) | 15.0 | 31.8 | 25 | 50 |
| Prieskonių mišinys® | - | Aromatui (virimui) | 0.0 | 0.0 | <u>140</u> | 0 |
| | | | | | 165 | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|--------------|------------|
| Safbrew T-58 | 600.0 |

Pastabos

5 kg moliūgo stipriai iškepame (o tiksliau karamelizuojame - liko 0.95 !! kg) ir 20 min. verdame salinimuo vandenyje - apie 12 ltr.

15 min. protein rest salykliui 52C,

keliam iki 72C moliūginiu "kompotu" ir salinam 90 min.

Keliam iki 76C, tekinam (netekėjo idealiai - tekinau sumoje 8 valandas).

Verdam 90 min., 15 min. - maistą mielėms, cukruotą imbierą ir skaidrintoją, prieskonius - flame out.

Prieskoniai - cinamonas, imbieras, muskato riešutas, kvapūs pipiras, kardamonas ir gvazdikėlis. Santykis 4/2/1/1/0.2/0.1; 1 vnt - 16.28 gr. Nukrypimas nuo santykio - imbieras cukr. gabaliukais 15 mim.

15/23, 1 gipso, 5 CaCl, 1,2/5,6 ml 85% (2,1/9,5 gr).