

# Morkos meliono milkshakinė apa

Kiekis: 72 litrai  
Efektyvumas: 66 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: elis  
Receptas sukurtas: 2019-09-12 12:25:27  
Receptas modifikuotas: 2019-09-30 07:44:50

OG: 1.056  
FG: 1.014  
ABV: 5.5 %  
IBU: 19  
EBC: 9  
IBU/OG: 0.33 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	13.000	65.0
Golden Promise Pale Ale salyklas	5.0	6.000	30.0
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	1.000	5.0
		<u>20.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Citra	-	-	12.0	10.9	30	60
Cascade (US)	-	-	5.8	4.0	30	30
Citra	-	-	12.0	1.4	20	5
Cascade (US)	-	-	5.8	0.7	20	5
Mosaic	-	-	12.5	1.5	<u>20</u>	5
					120	

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
morkos	Antrinei fermentacijai	-	1500.0 g
Melionas visas be sėklų	Antrinei fermentacijai	-	1500.0 g
Imbieras	Antrinei fermentacijai	-	1.0 g
Apelsinų žievelė	Antrinei fermentacijai	-	1.0 g
Vanilė	Antrinei fermentacijai	-	1.0 g

## Pastabos

64C-90min  
->76C->out  
vanduo osmoso su 1/5 čiaupo ir druskos su kalcio chloridiniu sulfatiniu profiliu

3 po 24ltr. fermenteriai bazės.

Į pirmą:

US-5 ,antrinei keptos karamelizuotos orkaitei morkos,žali melionas,imbieras,vanilė cinamonas ir kiti i morkų pyrago skonį formuojantys elementai...

Į antrą :

belgian ale M41, į antrinę gal truputį pakardamoninsiu paapelsininsiu,gal?

Į trečią:

US-4 ,antrinėje sauso apyniavimo link apa (citra cascade,mosaic)?