

#5 2021 Corona Moliūgas

Kiekis: 28 litriai
Efektyvumas: 65 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: mindex
Receptas sukurtas: 2021-02-27 20:27:47
Receptas modifikuotas: 2021-04-09 02:42:26

OG: 1.047
FG: 1.000
ABV: 6.2 %
IBU: 23
EBC: 31
IBU/OG: 0.50 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-29

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Simpsons - Finest Lager Malt	3.0	2.500	41.8
BEST Kvietinis salyklas	4.8	2.000	33.4
Konditerinis cukrus (baltas)	0.0	0.700	11.7
CaraPils salyklas	4.5	0.300	5.0
Konditerinis cukrus (rudas)	504.0	0.280	4.7
Special B salyklas	356.6	0.100	1.7
CaraCrystal salyklas	121.3	0.100	1.7
		<u>5.980</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sybilla	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	11.8	20	60
Citra	Spurgai	Virimui (kartumui)	12.0	4.5	5	40
Sybilla	-	Virimui (kartumui)	7.0	2.6	5	40
Sybilla	Spurgai	Aromatui (virimui)	7.0	4.5	10	30
Sybilla	Spurgai	Sausam apyniavimui	7.0	0.0	<u>10</u>	0
					50	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale BE-134	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Moliūgas	Virimui	60 min.	3000.0 g
Imbieras	Virimui	10 min.	15.0 g
Cinamonas	Virimui	10 min.	6.3 g
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	10 min.	5.0 g

Pastabos

Salinimas:

66-68 C - 90 min

Vanduo - 1:2.7

Virimas 65 min

Keliam temp iki 72C

Tekinimas:

78C

Ištekinam - 23 l

Moliūgas (virta atskirai) - 7 l

OG - 1,047 - Hidrometro

OG - 1,049 - Reflektometro

OF - 1,000 - Hidrometro

$ABV = (1.047 - 1.000) * 131.25 = 6,168\%$

Cukrus buteliavimui 10g/l - 255g/25,5

Priedai

Moliūgas supjaustytas gabaliukais ~5cm.

Kepinamas orkaitėje uždengtas folija 180 C ~ 1h. su 200 g apibarstytu cukrumi

Po kepimo 1h. virimas su apyniais

Pastaba:

Apyniai Sybilija 2020m derliaus

Imbieras maltas (milteliai)

Kviečiai 5m senumo iš atsargų - mažas cukringumas

Mielių atenuacija -100%