

Pumpkinas2

Kiekis: 30 litrai
Efektyvumas: 82 %
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis
Aludaris: Tomas
Receptas sukurtas: 2012-07-02 17:54:16
Receptas modifikuotas: 2012-10-25 19:43:59

OG: 1.061
FG: 1.010
ABV: 6.7 %
IBU: 39
EBC: 21
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-05-28

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

| | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|---|--------------|--------------|------------|
| Bazinis salyklas Maltosa | 3.0 | 4.500 | 45.5 |
| Moliūgas | 5.0 | 3.100 | 31.3 |
| Namie skrudintas salyklas Maltosa (ale Miuncheno) | 15.0 | 1.500 | 15.2 |
| Cukranendrių cukrus | 5.0 | 0.500 | 5.1 |
| Karamelinis Alutekso | 230.2 | 0.300 | 3.0 |
| | | <u>9.900</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|--------------------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Hallertauer Tradition (German) | - | - | 6.5 | 36.8 | 80 | 60 |
| Imbieras (maltas) | - | - | 0.0 | 0.0 | 4 | 15 |
| Cinamonas (maltas) | - | - | 0.0 | 0.0 | 5 | 15 |
| Muskatas (maltas) | - | - | 0.0 | 0.0 | 3 | 15 |
| Kvapieji pipirai (žirneliais) | - | - | 0.0 | 0.0 | 3 | 15 |
| Hallertauer Tradition (German) | - | - | 6.5 | 1.8 | <u>20</u> | 5 |
| | | | | | 115 | |

Mielės

Pavadinimas

| | Kiekis (g) |
|------------------|------------|
| Safale US-05(56) | 12.0 |

Pastabos

Moliūgas skrudintas apie 1 val. prie 200C kol pradėjo bėgti sultys ir karamelizuotis, susmulkintas ir pavirtas vandenyje, kuriuo tekinau.

Salinimas:

52C>20min.

65C>60min.

72C>20min.

Tekinam 78C.

+Kerpena +vitaminai mielėms