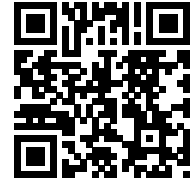


# Pumpkinas 4

Kiekis: 32 litras  
Efektyvumas: 84 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Tomas  
Receptas sukurtas: 2014-10-14 21:03:52  
Receptas modifikuotas: 2014-11-10 14:09:31

OG: 1.066  
FG: 1.012  
ABV: 7.1 %  
IBU: 29  
EBC: 20  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-04-29

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Moliūgas	3.0	5.600	42.7
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	38.2
BEST Munich salyklas	15.0	1.500	11.5
BEST Caramel Dark salyklas	105.1	0.500	3.8
Cukrus	0.0	0.500	3.8
		<u>13.100</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Naminiai	Spurgai	-	5.0	19.0	60	60
Naminiai	Spurgai	-	5.0	9.8	40	30
Kvapieji pipirai žirneliais	-	-	0.0	0.0	2	10
Cinamonas maltas	-	-	0.0	0.0	3	10
Imbieras maltas	-	-	0.0	0.0	3	10
Kerpena	-	-	0.0	0.0	10	10
Vitaminai mielėms	-	-	0.0	0.0	3	10
Muskatas maltas	-	-	0.0	0.0	<u>2</u>	10
					123	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	15.0

## Pastabos

Moliūgas supjaustytas stambiais gabalais, skrudintas orkaitėje prie 180C kol pradėjo bėgti sultys (60min), tada 30 min. pavirtas 20l vandens, paliktas per naktį atvėsti, nukoštas, ir tuo vandeniu tekinta.

Kadangi apynių krūmai susipynė, tai apyniai - mišinys iš Kent Golding, Hallertauer ir Sterling.

52C-20min  
65-66C-90min  
78C-10min-tekinam 78C vandeniu