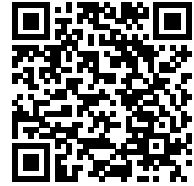


# Zucca Dolce III

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)



2026-05-08

## 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	140	0
					<u>165</u>	

## 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 salykalui 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).