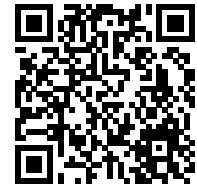


# #8 2021 Corona Kalėdinis Moliūgas

Kiekis: 26 litrai  
Efektyvumas: 61 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: mindex  
Receptas sukurtas: 2021-12-09 16:01:35  
Receptas modifikuotas: 2021-12-27 05:20:34

OG: 1.050  
FG: 1.002  
ABV: 6.4 %  
IBU: 26  
EBC: 10  
IBU/OG: 0.51 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	5.000	76.1
CaraPils salyklas	4.5	0.430	6.5
TF Torrefied Wheat	5.2	0.400	6.1
Kvietinis salyklas (šviesus)	4.3	0.290	4.4
Gliukozė	0.0	0.250	3.8
Cukrus	0.0	0.200	3.0
		<u>6.570</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Sybilla	Spurgai	Virimui (kartumui)	7.0	14.8	24	60
Chinook	Granulės	-	13.0	3.0	3	30
Chinook	Granulės	Aromatui (virimui)	13.0	8.0	<u>10</u>	20
					37	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
SafAle BE-134	14.0

## Priedai

### Pavadinimas

	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Moliūgas	Salinimui	60 min.	830.0 g
Imbieras	Virimui	20 min.	12.0 g
Apelsinų žievelė (saldžioji)	Virimui	20 min.	10.0 g
Gvazdikėliai	Virimui	20 min.	6.0 g
Cinamonas	Virimui	20 min.	5.0 g

## Pastabos

Salinimas:

Vanduo - 23 l  
60 C - 15 min

67 C - 60 min

72 C - 10 min  
78 C - 10 min

Virimas 60 min  
17 +13 = 30 l

OG - 1,050 - Hidrometro

OG - 1,051 - Reflektometro

FG- 1.02

Buteliavimas:

cukrus 6g/l

25 l / 150 g cukrus

---

Priedai

Moliūgas supjaustytas gabaliukais ~5cm.

Kepinamas orkaitėje 180 C ~ 45min, 15 min apibarstoma cukrumi 100g ir paskrudiname

Po kepimo 1h. salinama