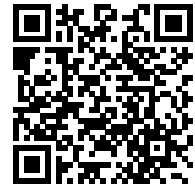


# cucurbita maxima

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: vapas  
Receptas sukurtas: 2012-10-30 15:04:03  
Receptas modifikuotas: 2012-11-06 16:30:15

OG: 1.061  
FG: 1.012  
ABV: 6.4 %  
IBU: 27  
EBC: 32  
IBU/OG: 0.45 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Moliūgas	7.0	5.000	47.0
Pale Ale salyklas	7.0	5.000	47.0
CaraHell	25.0	0.480	4.5
Konditerinis cukrus (rudas)	500.4	0.100	0.9
Special B	400.3	0.050	0.5
		<hr/> 10.630	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Target (U.K.)	-	-	11.0	17.2	15	60
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	6.0	15	30
Cascade (U.S.)	-	-	5.0	3.9	15	15
Muskatas	-	-	0.0	0.0	2	10
Vanilė	-	-	0.0	0.0	4	10
Imbieras	-	-	0.0	0.0	2	10
Cinamonas	-	-	0.0	0.0	4	10
Kvapieji pipirai	-	-	0.0	0.0	1	10
					<hr/> 58	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

## Pastabos

Moliūgas supjaustomas stambiais gabalais ir 180C temperatūroje kaitinamas 1-1.5 val. dalis dedama į salinimą, dalis verdant. Prieš vėsinant misą moliūgas išgriebiamas.